

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 57



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 56

27 februarie 2013

Număr de referință

Cuprins

Pagina

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 57/01

Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International) ⁽¹⁾

1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 57/02

Rata de schimb a monedei euro

2

Curtea de Conturi

2013/C 57/03

Raportul special nr. 24/2012 „Răspunsul Fondului de solidaritate al Uniunii Europene la cutremurul produs în 2009 în regiunea Abruzzi: Pertinența și costul acțiunilor”

3

RO

Preț:
3 EUR⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2013/C 57/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	4
2013/C 57/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2013/C 57/06	Publicarea unei cereri 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	6
2013/C 57/07	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	11
2013/C 57/08	Plângerea CHAP(2012) 1860 – confirmare de primire și informații cu privire la închiderea planificată	17
2013/C 57/09	Publicarea unei cereri 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	19
2013/C 57/10	Publicarea unei cereri 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	24
2013/C 57/11	Publicarea unei cereri 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	28



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2013/C 57/01)

La data de 19 februarie 2013, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. 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, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
 - în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32013M6787. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

26 februarie 2013

(2013/C 57/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3077	AUD dolar australian	1,2763
JPY yen japonez	120,20	CAD dolar canadian	1,3418
DKK coroana daneză	7,4589	HKD dolar Hong Kong	10,1467
GBP lira sterlină	0,86330	NZD dolar neozeelandez	1,5805
SEK coroana suedeză	8,4594	SGD dolar Singapore	1,6209
CHF franc elvețian	1,2167	KRW won sud-coreean	1 425,53
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	11,5378
NOK coroana norvegiană	7,4595	CNY yuan renminbi chinezesc	8,1481
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5925
CZK coroana cehă	25,561	IDR rupia indoneziană	12 694,71
HUF forint maghiar	294,93	MYR ringgit Malaiezia	4,0566
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	53,373
LVL lats leton	0,6996	RUB rubla rusească	40,0105
PLN zlot polonez	4,1678	THB baht thailandez	39,009
RON leu românesc nou	4,3780	BRL real brazilian	2,5922
TRY lira turcească	2,3637	MXN peso mexican	16,7459
		INR rupie indiană	70,7400

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

CURTEA DE CONTURI

Raportul special nr. 24/2012 „Răspunsul Fondului de solidaritate al Uniunii Europene la cutremurul produs în 2009 în regiunea Abruzzi: Pertinența și costul acțiunilor”

(2013/C 57/03)

Curtea de Conturi Europeană vă informează că s-a publicat Raportul special nr. 24/2012 „Răspunsul Fondului de solidaritate al Uniunii Europene la cutremurul produs în 2009 în regiunea Abruzzi: Pertinența și costul acțiunilor”.

Raportul poate fi consultat sau descărcat de pe site-ul Curții de Conturi Europene: <http://eca.europa.eu>

Raportul poate fi obținut gratuit în versiune tipărită, printr-o cerere adresată Curții de Conturi:

European Court of Auditors
Unit 'Audit: Production of Reports'
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

sau completând un bon de comandă electronic pe site-ul EU-Bookshop.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 57/04)

1. La 19 februarie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care Mitsubishi Corporation („MC”, Japonia) și TenneT Offshore GmbH („TOG”, Germania), deținută integral de TenneT Holding B.V., dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra TenneT offshore 8. Beteiligungsgesellschaft mbH („HoldCo I”, Germania), prin achiziționare de acțiuni. Până în prezent, TOG este unicul acționar al HoldCo I.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii MC: activități comerciale generale în diferite sectoare, inclusiv energie, metale, echipamente, produse chimice, produse alimentare și mărfuri de uz general;
 - în cazul întreprinderii TOG: activități în sectorul transportului de energie electrică offshore în Germania.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) 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 tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.
4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8, la următoarea adresă:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 [„Comunicarea privind o procedură simplificată”].

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited)****Caz care poate face obiectul procedurii simplificate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2013/C 57/05)

1. La data de 20 februarie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile Mitsubishi Corporation („MC”, Japonia) și Isuzu Motors Ltd („Isuzu”, Japonia), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Isuzu Motors India Private Ltd, („Isuzu India”, India), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii MC: furnizarea de energie, metale, mașini, produse chimice, produse alimentare și produse de uz general;
 - în cazul întreprinderii Isuzu: fabricarea și furnizarea de autovehicule și de componente pentru motoare.
3. Isuzu India urmează să producă și să comercializeze autovehicule și piese de schimb în India și, eventual, pe alte piețe emergente învecinate. Isuzu India nu își va desfășura activitatea în spațiul SEE.
4. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) 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 tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.
5. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited, la următoarea adresă:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 [„Comunicarea privind o procedură simplificată”].

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri 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

(2013/C 57/06)

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⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„POPERINGSE HOPSCHOUTEN”/„POPERINGSE HOPPESCHOUTEN”

NR. CE: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”

2. Statul membru sau țara terță:

Belgia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, în stare proaspătă sau prelucrate

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

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” sunt germenii care cresc încet în partea subterană a plantei de hamei (*Humulus Lupulus*). Ajunși la maturitate, aceștia au un diametru de 3-5 mm și o lungime de 4-8 cm. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” au întotdeauna o culoare albă frumoasă, nu au pământ pe ei și nu sunt afectați de boli și paraziți. Au o textură fermă și sunt crocanți (nefibroși și nelemnoși). Astfel sunt ușor de rupt fără a le zdrențui extremitățile. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” prezintă urme de noduri (spre deosebire, de exemplu, de germenii de soia).

Gustul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” este foarte aparte, însă poate fi cel mai bine definit ca un „gust tipic de nuci”, cu nuanțe de cicoare. Este greu de făcut o comparație, însă

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

aceasta este necesară pentru a descrie caracteristicile organoleptice. Gustul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” te duce cu gândul la grașiță, la germenii mari de soia sau la gustul cremos, cu arome de nuci, al scoțonerei. Gustul este proaspăt, amintind foarte mult de cel al pământului.

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” conțin în principal proteine, nu conțin grăsimi, conținutul de calorii fiind aproape zero. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” sunt bogați și în micronutrienți și vitamine, în special vitaminele din clasa B.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

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

Următoarele etape ale producției de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată: acoperirea cu pământ a plantelor de hamei, înlăturarea lăstarilor pe care cresc „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” și recoltarea. Acest lucru este valabil atât pentru cultivarea în câmp deschis, cât și pentru cea în sere încălzite.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Pentru garantarea autenticității și a legăturii cu regiunea respectivă, sortarea, ambalarea și etichetarea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată. Imediat după ambalare, produsul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” poate fi comercializat liber prin intermediul lanțurilor obișnuite de distribuție din afara ariei geografice.

Ambalarea în interiorul ariei geografice urmărește garantarea originii, a trasabilității, a calității și a reputației. Ambalarea în cadrul ariei geografice este necesară pentru a se putea garanta calitatea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten”. În acest fel, lanțul dintre recoltare (pe câmp sau în sere aflate în aria geografică respectivă) și ambalare este foarte scurt, ceea ce, în final, este în beneficiul calității. Prea multe manipulări și operațiuni intermediare afectează, de fapt, calitatea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten”, făcând ca produsul să devină fragil și să se poată deteriora ușor.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Produsul gata pentru consum trebuie să conțină următoarele indicații:

Etichete pe care să se menționeze:

- „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten”, numele cultivatorului și numărul individual de identificare;
- indicația legată de trasabilitatea produsului, pentru care este responsabil producătorul împreună cu grupul care prezintă cererea de înregistrare;
- simbolul UE pentru IGP.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria de producție este alcătuită din orașul Poperinge (cuprinde, pe lângă centrul orașului Poperinge, următoarele municipalități: Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe și Watou), orașul limitrof Ieper (cuprinde, pe lângă centrul orașului Ieper, următoarele municipalități: Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke și Zuidschote) și municipalitatea limitrofă Vleteren (cuprinde Westvleteren, Oostvleteren și Woesten).

5. Legătura cu aria geografică:

Indicația geografică protejată „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” se bazează pe renumele și tradiția legate de cultivarea acestui produs în zona din jurul orașului Poperinge.

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Există mai multe explicații pentru care produsul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” este cultivat în jurul orașului Poperinge.

Primul motiv este acela că solul și condițiile climatice locale sunt ideale. Poperinge are un tip de sol nisipos și argilos: sol mediu nisipos și argilos umed, cu textură de tip B puternic brăzdată, fragmentată. Solul devine mai compact în adâncime, motiv pentru care este posibil drenajul rapid al subsolului.

Un asemenea sol bun, nisipos și argilos, adânc, cu o astfel de scurgere a apei și bune condiții calcaroase este ideal pentru cultivarea hameiului. Trebuie să existe un conținut de umiditate destul de ridicat care să poată fi extras din straturile de sol mai adânci.

Zona din jurul orașului Poperinge este caracterizată, ca și restul Flandrei de Vest, de un climat marin temperat, cu ierni uscate și veri și calde și umede. Vecinătatea mării are un efect de temperare a temperaturilor extreme. Media anuală a precipitațiilor este 825 mm. Acest tip de climat este favorabil cultivării „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

De asemenea, agricultorii din zonă au dobândit de-a lungul mai multor decenii cunoștințe extinse în privința cultivării „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Agricultorii cultivă și recoltează germenii de hamei în două moduri. Unul dintre ele este metoda străveche și clasică pentru germenii de hamei cultivați în câmp deschis. Toate regiunile cultivatoare de hamei, inclusiv Poperinge, continuă să aplice până în zilele noastre acest proces de producție. Însă în 1983, cercetarea științifică a dus la cultivarea germenilor de hamei într-o seră încălzită. Această a doua metodă exclusivă de cultivare se folosește numai în regiunea Poperinge. În regiunea Poperinge, o treime din „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” provin din sere încălzite, iar două treimi din cultivarea în câmp deschis. Combinarea celor două sisteme de cultivare este specifică ariei geografice. Recoltarea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” presupune multă muncă și trebuie efectuată cu cea mai mare grijă și atenție pentru a nu afecta germenii sensibili de hamei. Cultivatorii de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” dispun, de asemenea, de cunoștințele și competențele solide necesare pentru această operațiune.

În 1983, a fost înființată asociația de specialitate *De witte ranke*, denumită astfel după varietatea de hamei larg răspândită la momentul respectiv. Scopul asociației de specialitate era de a proteja interesele regiunii Westhoek în general și pe cele ale regiunii Poperinge și pe ale produsului său, „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, în special.

5.2. Specificitatea produsului:

În cadrul largii varietăți de „germeni”, produsul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” este unul foarte special. În primul rând, acest lucru se datorează texturii sale deosebite. Pentru consum se folosește numai partea crocantă a germenului de hamei, adică partea superioară care se rupe la doilea nod al mlădiței și produce un germene alb, crocant, de 5-8 cm.

Pe lângă aceasta, produsele „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” au un gust foarte special, care nu este ușor de descris. Descrierea cea mai fidelă este următoarea: „un gust tipic cremos de nuci”, cu nuanțe de cicoare. Gustul special este foarte proaspăt și amintește de gustul pământului, la care contribuie deopotrivă solul și climatul special din aria geografică delimitată.

Produsele „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” sunt sezoniere, putând fi recoltate numai de la sfârșitul lui decembrie până la sfârșitul lui aprilie. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” sunt așadar disponibile numai într-o perioadă limitată a anului.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Hameiul a reprezentat o cultură importantă în Belgia, mare producătoare de bere. În Evul Mediu, berea era o băutură populară, ca alternativă la cantitatea redusă de apă curată. Hameiul a început să fie folosit

din secolul XIII în fabricile de bere și a înlocuit amestecurile secrete de ierburi amare și aromatice (așa-numitul *gruut*). Cultivarea hameiului a înlocuit în Poperinge fabricarea textilelor. Istoria a făcut ca Ioan fără Frică să-i încurajeze, în secolul XV, pe locuitorii din Poperinge, care își pierduseră dreptul să fabrice textile, să înceapă să cultive hamei.

Regiunea din jurul orașului Poperinge este deosebit de propice cultivării hameiului datorită structurii solului și climatului. Astfel, aria respectivă, împreună cu Asse-Aalst, s-a transformat în hambarul de hamei al Europei.

Una dintre etapele esențiale ale cultivării hameiului este înlăturarea germenilor în exces. Se păstrează la fiecare plantă doi sau trei germeni care cresc, devenind mlădițe noi pe care pot crește muguri de hamei.

Germenii de hamei au fost, așadar, în primă instanță, un produs secundar al culturii de muguri de hamei, însă primăvara devreme, când legumele proaspete erau încă rare, erau o bine-venită delicată.

Încă din secolul XVI, se menționa utilizarea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” ca legumă proaspătă și s-a dedicat acestui produs chiar un tratat de medicină.

Astfel, în 1554, doctorul Rembert Dodoens scria deja că „germenii de hamei se folosesc la mâncăruri și servesc la desăvârșirea gustului”. Doctorul Dodoens i-a atribuit produsului „Poperingse hopscheuten” și proprietăți medicinale. „Proprietăți și acțiune. Germenii sau vlăstarii de hamei se folosesc pentru mâncăruri: ei servesc atât la desăvârșirea gustului, cât și la hrănirea organismului, valoarea lor nutritivă fiind foarte slabă. Ei sunt însă folositori pentru intestine deoarece favorizează producerea urinei, o fac să urce și facilitează eliminarea, dar și pentru că ușurează puțin tranzitul și cresc rezistența organismului.”

În 1581, Matthias de Lobel (25), botanist și medic, a publicat o carte intitulată *Krudtboek* („Botanica”). În ea, menționează obiceiul ca germenii de rădăcini să fie consumați ca legume:

„Vlăstarii care răsar în perioada martie-sfârșitul lunii aprilie, atât ai plantelor sălbatice, cât și ai hameiului cultivat, sunt consumați de oamenii de rând în loc de salată, având un gust delicat de cicoare și fiind destul de calzi.”

Și ulterior, produsul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” revine tot mai des în diverse scrieri. De-a lungul secolelor și anilor, s-au acumulat în aria geografică atât de multe cunoștințe despre cultivarea și întrebuințarea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” încât se poate afirma că cultivatorii de aici dețin cunoștințe tehnice specifice și stăpânesc diverse competențe pe care oamenii din alte regiuni nu le cunosc (cum ar fi cultivarea în sere).

Totodată, se poate afirma că, datorită faptului că în multe scrieri (vechi) se menționează produsul „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” și regiunea, s-a format o reputație care poate fi atribuită direct produsului, tehnicii de cultivare a producătorilor și regiunii lor geografice. Se investește în continuare în „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, fapt dovedit și de studiile științifice continue pe tema varietăților și a tehnicii de cultivare a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. De la sfârșitul secolului XIX, diverse restaurante din regiunea Poperinge servesc feluri de mâncare cu „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Uneori, un întreg meniu este alcătuit din mâncăruri făcute cu „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Reputația „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” reiese foarte bine și din numeroasele articole din literatură și presă, despre folosirea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” de către restaurantele locale, astfel că produsul este adesea menționat în presă ca „aurul alb din Poperinge”.

În domeniul culinar, „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” oferă într-adevăr nenumărate posibilități. Presa culinară acordă în fiecare sezon multă atenție produsului „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, privit ca o adevărată delicată, iar pe internet și în diferite cărți de bucate se pot găsi destule rețete specifice cu „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

În fiecare primăvară, asociația de specialitate *De witte ranke* organizează, în colaborare cu orașul Poperinge, festivalul mugurilor de hamei, în centrul căruia se găsesc „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Marile restaurante din vecinătatea orașului Poperinge oferă un meniu special cu mâncăruri preparate din „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Pe lângă aceasta, diverși cultivatori își deschid porțile întreprinderii astfel încât consumatorii să poată descoperi în detaliu cultivarea „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. În 2008, asociația de specialitate a publicat, cu ocazia celei de a 25-a aniversări, o carte special dedicată produsului „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Faptul că atât restaurantele, cât și consumatorii așteaptă cu nerăbdare primii „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” rezultă și din vânzarea anuală la licitație, în decembrie, a primilor „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, care obțin de obicei prețuri mari de la cumpărători din țară și din străinătate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

sau

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers

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

(2013/C 57/07)

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

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

NR. CE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☒ Aria geografică
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de obținere
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☒ Cerințele naționale
- ☐ Altele

2. Tipul modificării (modificărilor):

- ☒ Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- ☐ Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

- s-a realizat o actualizare a referirilor la serviciul competent al statului membru;
- descrierea produsului: în caietul de sarcini fuseseră menționate din greșeală criterii olfactive; acestea se elimină. Mai mult, descrierea este precizată și completată prin elemente descriptive ale produsului care au fost definite în legislația națională referitoare la DOC [denumire de origine controlată, „appellation d'origine contrôlée” (AOC)], și anume în decretul privind DOC, regulamentul tehnic de aplicare și regulamentul de aprobare a produsului:
 - netezimea cojii ardeilor iuți, atât a celor întregi și proaspeți, cât și a celor în funii;

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

- în ceea ce privește pudra de ardei iute: măcinare fină (particule de dimensiuni mai mici decât sau egale cu 5 mm), caracterizare organoleptică, culoare portocalie până la roșie-brună, conținut de umiditate sub 12 %;
- aria geografică: au fost aduse precizări cu privire la lista de etape care trebuie să se desfășoare în arie (producția, prelucrarea, ambalarea) și la procedura de identificare a parcelelor. Aceste precizări reprezintă pur și simplu o reproducere identică a formulărilor care figurează în decretul privind denumirea de origine controlată;
- dovada originii: rubrica a fost completată cu dispoziții referitoare la control și la garantarea originii, precum și la trasabilitatea denumirii, aceste dispoziții fiind modificate ca urmare a reformării sistemului de control al DOC franceze;
- metoda de obținere: pe baza legislației naționale care definește DOC, rubrica a fost completată cu elemente referitoare la următoarele: descrierea varietății, condițiile de plantare și de cultivare la nivelul parcelei (parcelă de cultivare rezervată pentru cultivarea ardeiului iute care poartă denumirea de origine în cauză, acoperirea solului cu folie de plastic limitată la două rânduri consecutive, distanță minimă între plante de 40 cm, interzicerea utilizării de nămol, composturi urbane și reziduuri provenite de la stații de epurare), condițiile de autorizare a irigației după 15 iulie, utilizarea unor prelate nețesute pentru protecția împotriva înghețului, interzicerea tratamentelor fitosanitare sistematice, modalitățile de calcul al randamentului (greutatea medie a unui ardei iute este stabilită ca fiind de 35 de grame, cantitatea de ardei iuți necesară pentru obținerea unui kilogram de pudră este fixată la 8 kg), recoltarea, trierea (ardei iute uscat, curățat și debarasat de toate impuritățile, excluderea ardeilor iuți loviți, zdrobiți sau necrozați, perioadă maximă de 48 de ore între recoltare și triere) și uscarea (interzicerea oricărei forme de uscare la cuptor sau de deshidratare bruscă, uscare naturală, este autorizată doar ventilarea fără sistem de încălzire). Se precizează că pentru comercializarea produsului „Piment d'Espelette” sub formă de pudră sunt autorizate, pe lângă ambalajele sub vid, și ambalajele din sticlă;
- etichetarea: mențiunile „appellation d'origine contrôlée” („denumire de origine controlată”) și „AOC” („DOC”) sunt eliminate și se introduce obligația de utilizare a simbolului DOP al Uniunii Europene;
- cerințele naționale: cerințele naționale au fost completate cu un tabel privind principalele puncte care trebuie controlate și metoda de evaluare aferentă, după cum se prevede în reglementările naționale franceze.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

NR. CE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denumire:**

„Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.8. (condimente)

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1:*

DOP „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” se referă la ardeiul iute din specia *Capsicum annuum*, care se prezintă sub formă de ardei întregi și proaspeți, ardei în funii și pudră de ardei. Acești ardei iuți provin din sămânța varietății *Gorria* sau a unei varietăți care corespunde

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

următorului tip varietal: plantă erbacee anuală care poate atinge o înălțime de 80 cm; frunze alterne, întregi și ovale; flori albe, solitare la axila frunzelor; fructe cărnoase, atârinate, de formă conică, de culoare roșie la maturitate. Un perete despărțitor împarte fructul, în mod incomplet la vârf, în trei loje care conțin numeroase semințe. Producătorii pot utiliza semințele care provin din exploatarea proprie.

„Piment d'Espelette” se caracterizează printr-o intensitate olfactivă dominată de arome fructate și/sau afumate, uneori completate printr-o nuanță aromatică de fân proaspăt tăiat și combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător, care se simte în cerul gurii. „Piment d'Espelette” are o culoare roșie la maturitate și se prezintă sub trei forme:

- ca ardei iute întreg și proaspăt: Acesta este lipsit de orice colorație verde, forma sa este regulată și conică, coaja sa este netedă, iar lungimea sa, fără peduncul, este cuprinsă între 7 și 14 cm;
- în funii: ardeii iuți sunt puși pe funii câte doi (pe părți opuse), câte trei (în triunghi) sau câte patru (în cruce); ei au o culoare roșie, o formă regulată și conică, precum și o epidermă netedă; lungimea lor, fără peduncul, este cuprinsă între 7 și 14 cm. O funie are 20, 30, 40, 60, 80 sau 100 de ardei iuți de dimensiuni omogene. Ardeii trebuie să fie aranjați într-un mod armonios și regulat pe funii, ținând cont atât de aspectul general, cât și de formele și dimensiunile ardeilor. Acestea trebuie să permită maturarea și uscarea ardeilor;
- sub formă de pudră de ardei: pudra este obținută prin prelucrarea ardeilor iuți proveniți în mod exclusiv din aceeași exploatare. Măcinarea ardeiului are loc după o perioadă de maturare și uscarea în cuptor. Pudra de „Piment d'Espelette” prezintă o culoare portocalie până la roșie-brună. Ea trebuie să fie suficient de fin măcinată încât particulele să nu depășească 5 mm. Pudra de „Piment d'Espelette” se caracterizează printr-o intensitate olfactivă dominată de arome fructate, afumate și/sau de fân, combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător, mai mult sau mai puțin persistent, care se face simțit în cerul gurii în mod progresiv și/sau printr-o senzație de căldură. La degustare, pudra de „Piment d'Espelette” poate prezenta o notă dulceagă și/sau o savoare ușor amară. Conținutul de umiditate al acestei pudre de ardei iute este mai mic decât 12 %.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Nu se aplică.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Nu se aplică.

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

Ardeii iuți trebuie să fie produși și prelucrați în cadrul ariei geografice.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Ambalarea are loc în aria de producție. Această cerință vizează să garanteze nu numai autenticitatea produsului, dar și menținerea calităților și a caracteristicilor sale, protejând, în același timp, denumirea de origine „Piment d'Espelette”.

Ardeiul iute se recoltează atunci când este de culoare roșie (când nu mai prezintă o colorație verde), la maturitatea optimă. Recoltarea se efectuează în mod regulat. Ardeii iuți ajunși la maturitate sunt fragili, manipularea acestora după recoltare necesitând măsuri de precauție deosebite. Dispozițiile stabilite în caietul de sarcini au scopul de a păstra caracteristicile specifice ale ardeiului iute.

În primele 48 de ore după recoltare, ardeii iuți sunt triați și fie expediați în stare proaspătă, fie puși pe funii, fie lăsați la maturat în vederea fabricării pudrei.

Ardeii iuți destinați să fie ambalați ca ardei întregi și proaspeți sau să fie puși pe funii fac obiectul unei trieri individuale. Această operație necesită un know-how special asociat cunoașterii și evaluării produsului, pentru a garanta calitatea ireproșabilă a ardeilor iuți (forma regulată și conică, coaja netedă și o lungime cuprinsă între 7 și 14 cm).

Ardeii iuți întregi și proaspeți sunt stocați înainte de expediere la adăpost de soare și de umiditate. Ei sunt ambalați în lădițe perforate, identificate și utilizate exclusiv pentru „Piment d'Espelette”. Lădițele au o capacitate maximă de 15 kilograme, iar înălțimea lor nu trebuie să depășească 25 cm.

Ardeii iuți destinați comercializării sub formă de funii cu 20, 30, 40, 60, 80 sau 100 de ardei sunt înșirați manual de către producător pe o sfoară alimentară. Această operație necesită un know-how special asociat cunoașterii și evaluării produsului. Acest know-how împărtășit de operatorii DOP conduce la obținerea unei funii cu ardei iuți care este conformă cu descrierea produsului: ardeii sunt aranjați într-un mod armonios și regulat pe funie, ținând cont atât de aspectul general, cât și de formele și dimensiunile ardeilor.

După triere, ardeii iuți destinați comercializării sub formă de pudră sunt supuși unei perioade de maturare de minimum 15 zile într-un loc cald și aerisit. La sfârșitul maturării, ardeilor iuți li se îndepărtează codițele, după care sunt uscați și măcinați. Aceste operațiuni de prelucrare se bazează pe cunoașterea perfectă a caracteristicilor ardeiului iute și pe know-how-ul transmis din generație în generație.

Ambalarea pudrei este o etapă esențială care trebuie să păstreze caracteristicile organoleptice ale produsului.

Pudra obținută trebuie să aibă un conținut de umiditate mai mic de 12 %. Ea se caracterizează printr-o culoare portocalie până la roșie-brună, o intensitate olfactivă dominată de arome fructate, afumate și/sau de fân, combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător, mai mult sau mai puțin persistent, care se face simțit în cerul gurii în mod progresiv și/sau printr-o senzație de căldură. La degustare, pudra poate prezenta o notă dulceagă și/sau o savoare ușor amară.

Imediat după măcinare, pudra trebuie să fie stocată într-o pungă sigilată și vidată.

Realizarea rapidă a acestei operațiuni previne apariția unor defecte organoleptice ale pudrei, cum ar fi un gust amar pronunțat, aromele de fân umed, de mușcături și de verdeață, sau chiar un gust ranced. Dacă nu ar fi ambalată imediat după fabricare, pudra ar fi expusă reumidificării, contaminării cu diferite impurități și degradării rapide a caracteristicilor sale.

Pentru punerea în consum, pudra poate fi ambalată fie în pungi vidate de 250 g, 500 g, 1 kg sau 5 kg, fie în borcane din sticlă ermetice. Este interzisă adăugarea de coloranți, aditivi sau conservanți, cu excepția gazului inert.

În plus, având în vedere caracterul miscibil al pudrei de ardei iute, obligația ambalării în arie vizează garantarea trasabilității și originii acesteia.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea ardeilor iuți proaspeți, a celor în funii și a pudrei de ardei iute care poartă denumirea de origine „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” include mențiunea „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” înscrisă cu caractere care au o dimensiune de cel puțin 1,3 ori mai mare decât cea a celor mai mari caractere care figurează pe etichetă. Eticheta conține simbolul „DOP” al Uniunii Europene. Simbolul este însoțit de numele denumirii, fără alte mențiuni intercalate.

Eticheta poate cuprinde, de asemenea, mențiunea „appellation d'origine protégée” („denumire de origine protejată”) sau „AOP” („DOP”) înscrisă imediat înainte sau după numele denumirii, fără alte mențiuni intercalate.

În afară de etichetare, documentele de însoțire, facturile și marcasele trebuie să includă numele denumirii de origine și mențiunea „appellation d'origine protégée” („denumire de origine protejată”) și/sau „AOP” („DOP”) și/sau simbolul „AOP” al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică se întinde pe 10 comune din departamentul Pyrénées-Atlantiques, cuprinzând întregul teritoriu al comunelor Larressore și Souraïde și acoperind parțial teritoriul comunelor Aïnhova, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle și Ustaritz.

Pentru comunele al căror teritoriu este acoperit parțial, s-a depus la primărie un document cartografic care definește limitele ariei geografice. Pentru aceste comune, zonele cartografice pot fi consultate pe site-ul internet al autorității competente naționale în conformitate cu cerințele directivei INSPIRE.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Mica regiune Espelette, situată în sud-vestul Franței, prezintă un climat meridional și oceanic: verile sunt calde (cu o temperatură maximă medie de 25 °C în iulie), iernile sunt blânde (cu o temperatură medie de 12 °C în ianuarie), înghețurile sunt rare (în medie 23 de zile pe an), iar zilele fără dezgheț sunt și mai rare (8 zile în 20 de ani).

Deși regiunea Espelette se află în apropierea oceanului, ea nu este afectată de vânturile denumite „brize marine”, provocate de diferența dintre temperatura oceanului și cea a pământului, deoarece este protejată de această printr-un cordon de dealuri cu o altitudine de aproximativ 100 m care joacă rolul de perdea de protecție în fața vânturilor și previne fenomenul evapotranspirației și pe cel al deshidratării plantelor.

În plus, dealurile și munții Pirineilor care înconjoară Espelette delimitează un fel de amfiteatru deschis către nord-vest. Fluxurile oceanice umede, care se lovesc de aceste forme de relief ce reprezintă o primă barieră, conduc la ploi abundente și regulate. Media precipitațiilor înregistrată în Espelette, calculată pentru ultimii douăzeci de ani, este de 1 800 mm.

În medie, 180 de zile din an beneficiază de precipitații. Astfel, regimul de umiditate, care reprezintă diferența dintre aporturile și pierderile de apă, este cel mai ridicat care se înregistrează în Franța la această altitudine. În cele din urmă, formele de relief înconjurătoare duc la o creștere a acoperirii cu nori, ceea ce reglează temperatura și diminuează diferența dintre temperaturile diurne și cele nocturne.

Selectarea parcelelor pe care urmează să fie plantat ardeiul iute se realizează de așa manieră încât să se profite la maximum de oportunitățile oferite de climat. Alegerea parcelelor are loc cu mai multe luni înainte de plantare și face obiectul unei proceduri specifice. Parcelele trebuie să fie suficient de fertile și de bogate în materie organică pentru a satisface nevoile plantei, să permită o bună alimentare cu apă și un bun drenaj, să beneficieze de o orientare și o expunere favorabile însoririi și să prevină riscul de eroziune. Textura acestor parcele se caracterizează printr-un echilibru între argile, nămoluri și nisipuri și beneficiază aproape în fiecare an de un aport de gunoi de grajd bine descompus.

În sfârșit, prezența masivului Pirineilor duce la apariția, ca urmare a efectului pe care îl are foehnul dintre versanții de nord și cei de sud, a unui vânt de sud denumit *haïze hegoa*. Acest vânt cald se distinge în această regiune prin particularitatea că își menține aceeași intensitate noaptea și ziua; el bate frecvent toamna și iarna și contribuie, așadar, în mod oportun la maturarea și uscarea fructelor.

Datele meteorologice înregistrate arată că mica regiune Espelette prezintă caracteristici climatice singulare care rezultă din efectul combinat al poziției sale geografice și geomorfologice.

5.2. Specificitatea produsului:

„Piment d'Espelette” se caracterizează printr-o intensitate olfactivă dominată de arome fructate și/sau afumate, uneori completate printr-o nuanță aromatică de fân proaspăt tăiat și combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător, care se simte în cerul gurii. „Piment d'Espelette” are o culoare roșie la maturitate și se prezintă sub trei forme: ca ardei iute întreg și proaspăt, ca pudră de ardei iute și în funii.

Ardeiul iute a fost introdus în regiunea Espelette încă din secolul al XVI-lea și probabil că a ajuns în provincia Labourd prin Spania în același mod ca și porumbul, care a fost introdus prin valea Nive. Prima mențiune a ardeilor iuți din specia *Capsicum* și a utilizării acestora drept condimente a apărut în secolul al XVII-lea. Utilizarea acestor ardei iuți pentru aseasonarea și conservarea cărnii a înlocuit în mod avantajos utilizarea piperului negru, care până la vremea respectivă fusese importat la un cost ridicat.

În același timp, acestor ardei iuți le-au fost atribuite virtuți terapeutice, care au condus la introducerea acestora în dotarea farmaciilor din gospodării. În 1745, lexiconul basc al părintelui Manuel de Larramendi precizează utilizarea ardeiului „Piment d'Espelette” drept condiment.

Ardeii iuți erau cultivați de către femei în grădinile lor de legume, obiectivul principal fiind utilizarea în gospodăriile proprii; vânzarea către producătorii de mezeluri, sărători sau hangii care s-au stabilit în număr mare în Espelette ca urmare a autorizării comerțului de către Ludovic al XV-lea reprezenta un obiectiv secundar.

În pofida schimbărilor profunde care au avut loc în spațiul rural în cursul secolului al XIX-lea și al XX-lea, cultivarea ardeiului iute „Piment d'Espelette” a continuat, fiind strâns asociată cu gastronomia locală și identitatea puternică a acestei regiuni.

Chiar relativ recent, veniturile generate de „Piment d'Espelette” reprezentau o sursă de venit personal pentru femeile care cultivau acest ardei și completeau veniturile modeste ale exploatațiilor de pomicultură-zootehnie de mici dimensiuni.

Astfel, dezvoltarea cultivării ardeiului iute este asociată cu menținerea exploatațiilor tradiționale de pomicultură-zootehnie.

Atârnarea ardeilor iuți pe fațadele caselor toamna, pentru a se usca, reprezintă un element marcant și caracteristic al culturii regiunii.

În prezent, „Piment d'Espelette” este singurul ardei iute tradițional utilizat drept condiment și care este produs în Franța. Într-adevăr, ca urmare a originii tropicale a speciei *Capsicum annuum* L., căreia îi aparține, acest ardei iute nu se pretează la cultivarea și prelucrarea în condiment la latitudinile din Franța, cu excepția cazului în care sunt îndeplinite niște circumstanțe foarte speciale și cu condiția să se utilizeze un tip varietal adaptat la acestea.

Trebuie reamintit că specia *Capsicum annuum* era cunoscută încă din 1930 în rândul botaniștilor datorită sensibilității sale caracterizate prin faptul că ia diferite forme în funcție de sol și de climat.

Planta și-a păstrat caracteristica de a necesita îndeplinirea unor cerințe ridicate în ceea ce privește climatul, ca urmare a originilor tropicale ale strămoșilor săi. Alimentarea sa hidrică trebuie să fie deosebit de abundentă și de regulată, ea nesuportând nici lipsa, dar nici excesul de apă. Orice exces de apă la nivelul rădăcinilor provoacă oprirea definitivă a dezvoltării plantei. În același timp, planta nu începe să se dezvolte decât începând cu o temperatură la nivelul solului mai mare de 12 °C și crește substanțial atunci când temperaturile medii ating 20 °C, cu o variație mică între temperatura diurnă și cea nocturnă.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Așadar, climatul miciei regiunii Espelette reunește o combinație unică pentru această latitudine a condițiilor de temperatură și de umiditate care sunt necesare pentru cultivarea plantei și prelucrarea sa în condiment. Caracteristicile temperaturilor, ale pluviometriei și ale reglării termice permit satisfacerea nevoilor plantei.

Tipul varietal local a fost obținut ca urmare a selecției în masă realizate timp de secole de către producători, care inițial erau numai femei. Toate caracteristicile sale sunt într-o concordanță perfectă cu condițiile mediului și permit prelucrarea sa într-un condiment cu trăsături distinctive puternice: parfumat și picant, fără a fi arzător.

Tipul varietal local a rezultat direct din observațiile și know-how-ul producătorilor locali: el reflectă strânsă legătură dintre producători și mediu și este deosebit de bine adaptat la condițiile climatice din zonă.

De la selectarea seminței până la conservarea condimentului cu toate caracteristicile sale organoleptice, fiecare fază este realizată conform unui know-how local și adaptat, care presupune un proces de învățare semnificativ. Cultivarea și prelucrarea ardeiului iute „Piment d'Espelette” trebuie să fie efectuate cu mare atenție și necesită recurgerea frecventă la operațiuni manuale. De-a lungul secolelor, atât bărbații, cât și femeile au știu cum să păstreze tipul varietal și tehnicile tradiționale de cultivare, uscare și prelucrare care au permis menținerea originalității produsului.

„Piment d'Espelette” joacă un rol important în gastronomia și cultura regiunii: în Franța, el este considerat a fi condimentul Țării Bascilor. Cu titlu de exemplu, mai multe expresii verbale locale se bazează pe cuvântul „piment” („ardei iute”), iar sărbătoarea ardeiului iute din Espelette reprezintă un moment marcant pentru întreaga regiune deoarece, în acea zi, aproximativ 20 000 de persoane vizitează satul, atât pentru a se aproviziona, cât și pentru a sărbători „Piment d'Espelette”.

La vremea respectivă, „Piment d'Espelette” a permis femeilor care îl produceau să beneficieze de o autonomie financiară. În prezent, el generează o proporție semnificativă din veniturile a aproximativ 60 de exploatații agricole, iar producția de „Piment d'Espelette” face posibilă înființarea sau menținerea exploatațiilor familiale de mici dimensiuni.

Numeroase întreprinderi producătoare de mezeluri și de alimente preparate, precum și numeroase sărătorii și restaurante din regiune desfășoară activități aflate în legătură directă cu „Piment d'Espelette”.

Pe plan național, bucătarii gastronomi francezi de înaltă clasă sunt fideli produsului „Piment d'Espelette”, care constituie adesea unul dintre secretele rețetelor lor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPimentDEspelette.pdf>

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

Plângerea CHAP(2012) 1860 – confirmare de primire și informații cu privire la închiderea planificată

(2013/C 57/08)

Comisia Europeană a primit și a înregistrat, cu numărul de referință CHAP(2012) 1860, numeroase plângeri împotriva noii legislații din Polonia cu privire la gestionarea terenurilor agricole deținute de stat care limitează dimensiunea terenurilor agricole arendate agricultorilor și prevede obligația ca persoanele cărora li s-au arendat terenurile să achiziționeze fermele într-un anumit interval de timp.

Având în vedere numărul de plângeri primite pe această temă și pentru a răspunde și a-i informa rapid pe cei interesați, utilizând, în același timp, într-un mod cât mai economic capacitățile sale administrative, Comisia publică aceste informații în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* și pe internet, la adresa: http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm

În urma examinării plângerilor primite, serviciile Comisiei au ajuns la concluzia că, în acest stadiu, nu este posibil să identifice o încălcare a legislației UE în acest caz.

În plângerile primite se sugerează că legislația polonă contravine articolelor 15, 17 și 20 din Carta drepturilor fundamentale a Uniunii Europene și articolului 2 literele (a) și (b) din Regulamentul (CE) nr. 73/2009.

În ceea ce privește presupusa încălcare a articolului 2 literele (a) și (b) din Regulamentul (CE) nr. 73/2009, care conține definițiile termenilor „agricultori” și „exploatare”, măsurile descrise în plângere nu par să contravină acestui articol, deoarece aceste definiții nu se referă la dimensiunea pe care trebuie să o aibă terenurile agricole pentru ca exploatarea să beneficieze de plăți directe. Regulamentul respectiv nu reglementează relațiile contractuale dintre arendași și proprietarii de terenuri privind mărimea exploatarea lor.

Singura cerință referitoare la dimensiunea pe care trebuie să o aibă terenurile agricole pentru ca exploatarea să beneficieze de plăți directe este prevăzută la articolul 124 alineatul (2) paragraful al treilea din regulament, care precizează:

„Suprafața minimă eligibilă pe exploatare pentru care pot fi solicitate plăți este de 0,3 ha. Cu toate acestea, oricare dintre noile state membre poate decide, pe baza unor criterii obiective și după aprobarea Comisiei, să stabilească suprafața minimă eligibilă pe exploatare la un nivel mai ridicat, dar care să nu depășească 1 ha.”

În conformitate cu articolul 88 și cu anexa VII la Regulamentul (CE) nr. 1121/2009, Polonia a stabilit la un hectar suprafața minimă eligibilă pe exploatare pentru care pot fi solicitate plăți. În consecință, agricultorii polonezi care au exploatarea cu o suprafață minimă de 1 ha au dreptul să primească plăți în temeiul schemei de plată unice pe suprafață, iar măsurile naționale aplicabile agricultorilor care au exploatarea de peste 300 ha, descrise în plângere, nu contravin dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 73/2009 și ale Regulamentului (CE) nr. 1121/2009.

Această interpretare nu aduce atingere vreunei eventuale hotărâri a Curții de Justiție a Uniunii Europene, singura abilitată să emită hotărâri cu caracter juridic obligatoriu cu privire la valabilitatea și interpretarea actelor adoptate de instituțiile UE.

În ceea ce privește presupusa încălcare a articolului 15 din Carta drepturilor fundamentale a UE, se poate remarca faptul că această cartă nu se aplică fiecărei situații de presupusă încălcare a drepturilor fundamentale. În conformitate cu articolul 51 alineatul (1) din cartă, aceasta se aplică statelor membre numai în cazul în care acestea pun în aplicare dreptul Uniunii Europene. Pe baza informațiilor furnizate, precum și în lumina analizei de mai sus, nu reiese că problema la care se referă plângerile este legată de punerea în aplicare a dreptului Uniunii Europene.

În plus, se poate remarca faptul că articolul 6 alineatul (1) din Tratatul privind Uniunea Europeană prevede că „dispozițiile cuprinse în cartă nu extind în niciun fel competențele Uniunii astfel cum sunt definite în tratate”, iar articolul 345 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene prevede că tratatul nu aduce atingere regimului proprietății în statele membre. Această din urmă dispoziție abilită statele membre să definească sistemul dreptului de proprietate pe teritoriile lor, inclusiv prin limitarea drepturilor persoanelor cărora li s-au arendat terenurile de a arenda sau achiziționa terenuri agricole, iar Comisia nu are competența de a acționa în acest domeniu.

Luând în considerare elementele anterioare, serviciile Comisiei vor propune Comisiei închiderea cazului.

În cazul în care reclamantii consideră că au noi informații care pot determina Comisia să reanalizeze propunerea de închidere a cazului, aceste informații ar trebui transmise Comisiei în termen de o lună de la publicarea prezentei comunicări. În lipsa unor astfel de noi informații, Comisia poate închide cazul.

Publicarea unei cereri 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

(2013/C 57/09)

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.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL”

NR. CE: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

2. Statul membru sau țara terță:

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

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

Carnea care beneficiază de denumirea de origine „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” provine de la miei mai mici de 12 luni, ale căror caracteristici le sunt conferite de pășunatul maritim. Acești miei provin din berbeci aparținând următoarelor rase: „Suffolk”, „Roussin”, „Rouge de l'Ouest”, „Vendéen”, „Cotentin”, „Avranchin”, „Charollais” sau din berbeci care provin la rândul lor din oi aparținând unei exploatații deținătoare a autorizației de exploatare pastorală în zona mlaștinilor săratate. Femelele reproducătoare provin din oi crescute în ferme autorizate să exploateze mlaștinile săratate și care au crescut în aria geografică respectivă.

Carcasele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- greutate minimă: 14 kg;
- un profil de carcase puțin corpolent: „un profil rectiliniu până la subconca” și „o dezvoltare musculară medie până la mare” (clasele U, R și O ale grilei EUROP);
- o stare de acoperire cu grăsime „ușoară până la medie” (clasa 2 și 3 din grila EUROP);
- o grăsime externă și internă cu o consistență fermă și având culoarea de la alb la alb-crem, repartizată uniform.

Carnea este comercializată sub formă refrigerată. Se interzice comercializarea de carne decongelată refrigerată.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Miei și oile se hrănesc în principal prin pășunat desfășurat în zona mlaștinilor săratate. Creșterea mieilor se realizează în perioade succesive: perioada postnatală, perioada de pășunat maritim și, eventual, perioada de finisare.

⁽¹⁾ Înlocuit prin Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

- În timpul perioadei postnatale, care durează între cel puțin 45 de zile și cel mult 105 zile de la naștere, alimentația mieilor constă în principal din laptele matern și poate fi completată cu lapte praf, furaje sau concentrate.
- În timpul perioadei de pășunat maritim, care durează cel puțin 70 de zile, mieii sunt ținuti în zonele de mlaștini sărăturate, în sectoare autonome de pășunat identificate și, în caz de inundații, în zone de retragere. Miei se hrănesc, în principal sau exclusiv, cu iarbă (pe lângă pășunat, sunt acceptate maximum 400 g de concentrate/zi, distribuite seara).
- În timpul perioadei facultative de finisare (pentru mieii hrăniți exclusiv cu iarbă în timpul perioadei de pășunat maritim) cu o durată maximă de 30 sau 40 de zile în funcție de sezon, mieii primesc o alimentație alcătuită din furaje și din alimente concentrate și nu li se mai permite să pască în zona mlaștinilor sărăturate.

În toate cazurile, perioada de pășunat maritim, inclusiv pășunatul practicat în zonele de retragere în zilele în care mlaștina sărăturată este acoperită de marea de sigizii, reprezintă cel puțin jumătate din durata de viață a animalului.

Furajele consumate în diferitele etape de creștere a animalelor provin din aria geografică respectivă și se compun din iarbă proaspătă, păscută sau conservată sub formă de fân sau fâneață cu un conținut de substanță uscată de peste 50 %, din rădăcini și tuberculi și din legume.

Se interzice distribuirea de nutreț însilozat de porumb începând cu 1 iunie 2013.

În compoziția concentratelor distribuite, după caz, oilor și mieilor în diferitele etape de creștere a animalelor intră următoarele ingrediente:

- grăunțe de cereale, produse și subproduse: orz, porumb, grâu, triticală, ovăz;
- grăunțe de plante oleaginoase, produse și subproduse: turte de soia, de floarea-soarelui, de rapiță, de in, boabe și coji de soia;
- plante proteaginoase: mazăre, lupin, bob;
- tuberculi și rădăcini, produse și subproduse: pulpă de sfeclă;
- furaje: lucernă, paie;
- melasă: melasă de trestie de zahăr;
- aditivi;
- minerale, vitamine.

Furajele provin în proporție de 100 % din aria geografică, iar concentratele provin în proporție de 50 % din aceeași arie.

Numai plantele, produsele asociate și alimentele obținute din produse netransgenice sunt autorizate să facă parte din alimentația ovinelor crescute în exploatație. Niciun produs de origine animală, cu excepția produselor lactate, nu trebuie să intre în compoziția produselor alimentare utilizate în creșterea animalelor în zonele de mlaștini sărăturate.

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

Naștere, creștere și sacrificare.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Identificarea și etichetarea cărnii care face obiectul denumirii de origine „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” se realizează la sfârșitul perioadei de zvântare (*ressuage*), prin aplicarea pe carcasele mieilor a unui marcaj permanent cu cerneală indelebilă conținând mențiunea „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” pe bucățile principale de carne, respectiv pe spată, coaste și pulpe.

Până la distribuitorul final, carcasa și bucățile de carne rezultate sunt însoțite de o etichetă care indică cel puțin următoarele elemente:

- denumirea;
- mențiunea „DOP” sau „denumire de origine protejată”;

- simbolul „DOP” al Uniunii Europene;
- numele crescătorului;
- numărul de înregistrare al crescătoriei;
- numărul național de identificare al mielului;
- data sacrificării;
- locul și numărul de înregistrare al sacrificării;
- mențiunea: „perioada de maturare pe os dintre data de sacrificare a mieilor și data comercializării cu amănuntul către consumatorul final este de cel puțin 4 zile întregi”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică în interiorul căreia au loc nașterea, creșterea și sacrificarea mieilor este alcătuită din următoarele 42 de cantoane, dintre care 6 parțial, ale departamentelor Manche și Ille et Vilaine:

Departamentul Manche:

Totalitatea comunelor cantoanelor Avranches, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Bréhal, Bricquebec, Cherbourg-Octeville, Cherbourg-Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Granville, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Lessay, Montmartin-sur-Mer, Les Pieux, Pontorson, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Tournelville, Valognes, Vesly.

Comunele cantonului Haye-du-Puits, cu excepția comunelor Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne, Vindefontaine.

În cantonul Saint-Sauveur-Lendelin, comunele Muneville-le-Bingard, La Ronde-Haye.

Departamentul Ille-et-Vilaine:

Totalitatea comunelor cantoanelor Antrain, Dol-de-Bretagne, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Louvigné-du-Désert, Pleine-Fougère, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Brice-en-Coglès.

În cantonul Cancale, comunele La Fresnaie, Hirel, Saint-Benoit-des-Ondes.

În cantonul Saint-Aubin d'Aubigné, comunele Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne și Vieux-Vy-sur-Couesnon.

În cantoanele Vitre-est și Vitre-ouest, comunele Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Prince, Saint-M'Hervé, Vitre.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Factori naturali relevanți pentru legătură

Aria geografică se situează în jurul golfului normando-breton și se extinde în partea costieră a departamentelor Manche și Ille-et-Vilaine. Aceasta se caracterizează prin importanța litoralului său și prin puternica influență maritimă și oceanică a climei. În centrul acestei arii geografice, pajiștile acoperite periodic de mare, cunoscute sub denumirea de mlaștini sărăturate sau întinderi ierboase (*herbus*), oferă cea mai mare parte a hranei animalelor. Aceste mlaștini sărăturate formează partea superioară a zonei intertidale. Ele s-au dezvoltat la nivel local, pe fundul golfului Mont-Saint-Michel și al estuarelor aflate la vest de Cotentin, acolo unde are loc o sedimentare fină, la adăpost de hule marine și de curenții puternici. Substratul unei mlaștini sărăturate este format din sedimentul caracteristic cunoscut sub denumirea de *tangue*, alcătuit din noroi și nisipuri foarte fine, bogate în calcar. Aceste spații sunt străbătute de canale profunde care se ramifică în canale secundare, formând astfel o rețea extrem de densă care împarte întinderile ierboase în mai multe unități de funcționare și care generează tot atâtea obstacole în calea ovinelor.

Vegetația adaptată la salinitatea solului și la inundații este alcătuită din plante cunoscute sub denumirea de plante halofite. Mai multe dintre acestea, cum ar fi *Puccinellia maritima*, *Triglochin maritima* sau *Halimione portulacoides*, aceasta din urmă în special după ce a fost prinsă de ger, sunt foarte apetisante și formează partea principală a hranei mieilor „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”.

Factori umani relevanți pentru legătură

Producția de miei în golful Mont-Saint-Michel este atestată începând cu secolul al X-lea, când călugării de la mănăstirea Mont-Saint-Michel aveau dreptul să practice așa-numitul „brebiage” (creșterea mieilor). În aceeași perioadă, producția ovină în regiunea porturilor din Cotentin este semnalată în carta de fondare a mănăstirii Lessay, conform căreia mănăstirii i-au fost dăruite două stâne; mai târziu, în 1811, două treimi din darea acestei mănăstiri era alcătuită, printre altele, din lână de oaie (Carta lui Henri II Plantagenêt).

Până în prima jumătate a secolului al XX-lea, cu excepția polderelor de la Mont-Saint-Michel, unde păstorii mânău turme de dimensiuni relativ mari în zona mlaștinilor sărăturate, oile erau mănate în grupuri de 2 până la 4 oi, legate între ele. Începând cu a doua jumătate a secolului al XX-lea, s-au pus bazele unor crescătorii de animale mai specializate care dispuneau de stâne.

Pentru a face față constrângerilor geografice din zonă, crescătorii au făcut dintotdeauna selecția animalelor reproducătoare după metode specifice, astfel încât să valorizeze capacitatea reproductivă a femelelor, capacitatea animalelor de a se deplasa pe teren instabil, precum și creșterea mieilor în funcție de ciclul vegetativ al plantelor specifice mlaștinilor sărăturate. Astfel, femelele provin din turmă, iar masculii achiziționați în exterior aparțin unor rase bine adaptate la condițiile de viață specifice mlaștinilor sărăturate și prezintă o creștere a masei musculare relativ mai înceată.

Creșterea mieilor *prés-salés* s-a dezvoltat, de asemenea, datorită înființării de stâne și cunoașterii aprofundate a zonelor de pășune situate pe uscat în apropierea mlaștinii maritime. Existența acestor stâne este indispensabilă adăpostirii animalelor în sezonul de fătare și atunci când pajiștile maritime sunt inundate de marea de sigizii.

Pentru a face față caracterului puternic eterogen al dezvoltării indivizilor în cadrul turmei și capriciilor climei, crescătorii au pus la punct tehnici de suplimentare a hranei adaptate la configurația locurilor. În cazul în care adăposturile pentru animale se află în apropierea litoralului, distribuția de suplimente proteice poate avea loc seara, după păscut. Dacă adăposturile se găsesc mai departe de coastă, crescătorii sunt obligați să recurgă la un singur tip de finisare doar înainte de sacrificare. Majoritatea acestor suplimente sunt produse în aceeași arie geografică, chiar dacă o parte, în special cea cu conținut de azot, poate proveni din exterior.

Acest tip special de creștere, bazat pe relațiile locale dintre crescători, măcelari și abatoare, a condus la utilizarea constantă a abatoarelor din apropiere, unde au fost păstrate mijloacele și priceperea necesare sacrificării ovinelor. Această pricepere în ceea ce privește sacrificarea se traduce în special prin timpul redus de așteptare petrecut de animale în condiții confortabile între sosirea la abator și sacrificare, precum și printr-o sacrificare, tranșare și eviscerare extrem de atente, care păstrează stratul de grăsime superior și previn orice fel de murdărire a carcasei. Există, de asemenea, reguli bine definite privind zvântarea și maturarea. Evaluarea carcaselor are loc odată cu terminarea acestor operațiuni și constă, în special, în evaluarea calității stratului de grăsime și a aspectului carcaselor.

5.2. Specificitatea produsului:

Carcasele se disting printr-un strat de grăsime alb și ferm, repartizat uniform. Acoperirea cu grăsime a carcaselor variază de la ușoară la medie, ele prezintă un profil puțin corpulent, iar pulpele au o formă relativ longilină. Carnea se distinge prin culoarea sa roz-intens, lungimea fibrelor și marmorare (prezența grăsimii intramusculare). Ea rămâne extrem de succulentă chiar și după gătit și își păstrează această caracteristică pe toată durata masticăției, oferind arome intense și persistente în gură; de asemenea, carnea se distinge prin absența gustului de usuc.

Caracterul deosebit al acestei cărnii a fost recunoscut încă din vechime, astfel cum reiese din afirmațiile lui Pierre Thomas du Fosse, savant și om de literă din Rouen, care a vizitat Pontorson în vara anului 1691: „Iarba care crește în zonele de coastă seamănă cu cimbrisorul și dă un gust atât de minunat cărnii de oaie, încât am fi tentați să renunțăm la carnea de potârniche și de fazan.”

Această notorietate străveche este confirmată recent printr-o hotărâre a Curții de Apel din Caen din 24 ianuarie 1986, care precizează că oile mănate regulat pe pajiștile acoperite periodic de mare sunt cunoscute de obicei sub numele de oi *prés-salés* și că acestea au o carne recunoscută ca fiind de o calitate deosebită.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Legătura dintre carnea „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” și locul său de producție se traduce prin consumul de vegetație specifică mlaștinilor sărăturate și prin exercițiul fizic pe care trebuie să-l facă oile pentru a și-o procura. Importanța acestui exercițiu fizic în ceea ce privește legătura dintre aria geografică și carnea „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” este semnificativă în mlaștinile sărăturate din golful Mont-Saint-Michel care oferă întinderi largi ce trebuie parcurse și, totodată, în mlaștinile sărăturate din zona porturilor Cotentin, cu toate că întinderile ierboase au dimensiuni mai modeste aici. Într-adevăr, valoarea furajeră a acestor mlaștini sărăturate este relativ scăzută, iar raritatea ierburilor speciale cu care se hrănesc ovinele le obligă să străbată distanțe lungi pentru a-și constitui rația necesară. Astfel, carcasele sunt puțin corpolente, iar carnea are o culoare intensă.

Aceste caracteristici ale cărnii sunt potențate de celelalte constrângeri ale acestui spațiu cu teren instabil, străbătut de o rețea de canale profunde și expus la asprimea climăi. Din cauza acestor condiții climatice severe, animalele nu pot să ajungă de la o vârstă fragedă pe mlaștinile sărăturate și, odată ajunse, trebuie să petreacă o perioadă îndelungată la păscut, astfel încât carnea lor să profite pe deplin de această alimentație specifică.

Ca urmare a acestor condiții de creștere, animalele prezintă, în afara unei conformații puțin corpolente, un strat subțire și ferm de grăsime, precum și o savoare deosebită fără gust de usuc.

Aceste caracteristici sunt păstrate datorită sacrificării animalelor în apropierea locurilor de creștere. Această proximitate conduce la un timp de transport limitat, evitându-se astfel provocarea, în cazul animalelor, a unui stres susceptibil să altereze calitatea cărnii și permite, așadar, menținerea calităților organoleptice dobândite în timpul creșterii. Mai mult, creșterea ovinelor a permis dezvoltarea și menținerea în abatoarele din aria geografică în cauză a unei priceperi specifice care respectă calitatea acestei materii prime, prin păstrarea, de exemplu, a stratului de grăsime superior și prin interzicerea pulverizării carcaselor, facilitând totodată controlul conformității carcaselor.

Prin urmare, suculența acestui produs, recunoscută de către gastronomi, a contribuit la notorietatea deosebită a cărnii, atestată de mai bine de un secol prin comercializarea acesteia la prețuri cu 50-100 % mai mari decât carnea de miel obișnuită.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽²⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPresSalesMontSaintMichel.pdf>

⁽²⁾ A se vedea nota de subsol nr. 1.

Publicarea unei cereri 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

(2013/C 57/10)

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⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

NR. CE: LT-PGI-0005-0853-28.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Lietuviškas varškės sūris”

2. Statul membru sau țara terță:

Lituania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Lietuviškas varškės sūris” este un tip de brânză nematurată pe bază de coagul, în formă de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite și având la capătul mai lat urme de la nodul săculețului în care este ambalată brânza. Poate fi consumată proaspătă, afumată, coaptă sau uscată. Brânza este produsă conform unei metode tradiționale, și anume laptele se coagulează exclusiv cu ajutorul unei culturi starter de bacterii lactice, fără a se folosi fermenți. Brânza capătă forma specifică atunci când coagulul este îndesat cu mâna în săculeții de brânză tradiționali de formă triunghiulară, care sunt apoi legați bine cu un nod la extremitatea mai lată și sunt presați. Adaosul de ierburi aromatice și/sau de sare în brânză este facultativ. Dimensiunea brânzei depinde de scopul în care se intenționează să fie folosită și poate fi cuprinsă între câteva sute de grame și 5 kg sau chiar mai mult. La producerea brânzei nu se folosesc aditivi, arome sau coloranți.

Caracteristici

Culoare: sortimentele de brânză proaspătă și uscată sunt de culoare albă până la gălbuie. Brânza coaptă este gălbuie până la maronie, iar suprafața exterioară poate fi acoperită cu mirodenii și/sau ierburi aromatice; în secțiune, are o culoare de la albă la gălbuie. Suprafața exterioară a brânzei afumate este de culoare galben-închis până la maro, pe când în secțiune este de la albă la galbenă.

Textură: brânza proaspătă este moale, cu pastă omogenă, destul de densă și se poate sfărâma la tăiere, în timp ce brânza coaptă are pasta omogenă, densă și puțin elastică, iar cea afumată are pasta omogenă, densă și sfărâmicioasă. Brânza uscată are o textură omogenă, tare, greu de tăiat și se sfărâmă atunci când este ruptă. Dacă brânza este pregătită cu condimente, acestea pot fi distribuite neuniform.

Aromă și gust: caracteristice acidului lactic, cu nuanțe ale aromei și gustului condimentelor folosite (chimen, sare etc.). Brânza afumată are de asemenea aromă și gust perceptibile de afumat.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

Caracteristici fizice și chimice:

- în funcție de compoziție, „Lietuviškas varškės sūris” poate avea un conținut de grăsime de 7-25 % din greutate sau poate avea un conținut redus de grăsime (de maximum 0,5 % din greutate);
- conținutul de substanță uscată depinde de conținutul de grăsime al brânzei și de prelucrarea sa ulterioară. El trebuie să fie de cel puțin 31 % pentru brânza proaspătă, coaptă și afumată și de cel puțin 67 % pentru brânza uscată;
- aciditatea activă pH este de minimum 4,3 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

- lapte de vacă;
- cultură starter de bacterii lactice mezofile;
- sare;
- ierburi aromatice cultivate în mod tradițional în Lituania (chimen, usturoi, mentă etc.).

Materiile prime folosite la producerea „Lietuviškas varškės sūris” pot proveni și din afara ariei geografice specificate.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Nu există cerințe specifice referitoare la calitate sau restricții legate de origine.

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

Etape ale producerii „Lietuviškas varškės sūris”:

- standardizarea, pasteurizarea, răcirea și fermentarea laptelui;
- separarea zerului;
- autopresarea coagulului;
- formarea și presarea brânzei: masa coagulului se pune cu mâna în săculeți triunghiulari, fabricați dintr-un material textil subțire, țesut (material specific pentru brânză). Aceștia se leagă cu un nod la extremitatea mai lată și se presează într-o presă sau clemă până când se atinge conținutul de umiditate dorit;
- prelucrarea brânzei: brânza căreia i s-a dat o formă se răcește până la o temperatură de 6-12 °C și se scoate din săculețul pentru brânză. Dacă se produce brânză afumată, coaptă sau uscată, brânza este afumată, coaptă, respectiv uscată, după răcire. Dacă se produce brânză coaptă cu condimente, brânza este frecată cu un amestec de condimente și sare și se lasă cel puțin 12 ore într-o încăpere cu o temperatură de 10-20 °C înainte de a se coace.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Brânza „Lietuviškas varškės sūris” este ambalată la locul producerii, deoarece are o textură sfărâmi-cioasă, în special în cazul sortimentului proaspăt, și este greu de tăiat, iar transportarea ei în altă parte în vederea ambalării i-ar afecta aspectul și calitatea. Mai mult, termenul de valabilitate este scurt și există riscul unei contaminări bacteriene.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Producătorii de „Lietuviškas varškės sūris” care respectă dispozițiile caietului de sarcini publicat al acestui produs pot utiliza denumirea „Lietuviškas varškės sūris” pentru etichetare, publicitate și comercializare.

Eticheta trebuie să indice:

- numele producătorului respectiv;

- conținutul de grăsime, ca procentaj din greutatea brânzei, sau indicația *liesas* (conținut redus de grăsime);
- sintagma „indicație geografică protejată” și/sau simbolul UE.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică vizată de cerere include tot teritoriul Republicii Lituania. „Lietuviškas varškės sūris” a fost și este încă produsă după o metodă tradițională în toată aria menționată, în regiunile învecinate acest tip de brânză fiind produs numai în enclavale lituaniene rămase în Belarus. Apariția acestui produs distinct, fabricat de mult timp numai în Lituania și cunoscut în toată țara, este atribuită localizării geografice a Lituaniei și modului de viață din această țară.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Lituania este o țară mică, cu o suprafață de doar 65 300 km², similară cu cea a unor regiuni ale statelor membre. Întrucât există o tradiție îndelungată a consumului în toată Lituania, brânza este cunoscută sub numele de „Lietuviškas varškės sūris”.

În Lituania, agricultura de subzistență a fost modul predominant de viață (industrializarea a intervenit mai târziu), ceea ce a însemnat că meniul de bază al populației rurale a fost și a rămas alcătuit din cereale și produse lactate.

Brânza pe bază de coagul se producea în Lituania încă din Evul Mediu și este menționată din secolul XVI în inventarele scrise ale unor domenii. Când se cocea mâncare într-un cuptor de pâine, se puneau înăuntru și o ulcea cu lapte acru, imediat ce cuptorul se răcea puțin, și se lăsa până când se ridicau la suprafață proteine galbene poroase. Odată scoasă ulcea din cuptor, se golea într-un săculeț triunghiular (un săculeț pentru brânză), care se atârna pentru a se scurge. Coagulul scurs se presa apoi în prese speciale sau se puneau pe o suprafață tare (o masă, o bancă sau o altă suprafață orizontală), se acoperea cu o scândură și se presa cu o piatră. Toamna și primăvara, când atmosfera era umedă, se acoperea adesea suprafața brânzei din coagul cu un strat de bacterii sau mușci, astfel încât brânza să se conserve prin coacere ușoară într-un cuptor moderat de fierbinte sau prin afumare. Brânzeturile din coagul care se intenționa să fie păstrate mai mult timp se uscau.

5.2. Specificitatea produsului:

Datorită caracteristicilor „Lietuviškas varškės sūris” și totodată procesului simplu de producție, care nu necesită cheag și nici maturare, ci doar fermentarea laptelui și presarea coagulului, care, după ce ia forma unei brânze, poate fi sărat și apoi uscat, afumat sau copt, oamenii care trăiau din produsele agricole au putut să facă provizii pentru iarnă, perioadă în care vacile nu mai dădeau, de obicei, lapte.

Metoda de producție tradițională, foarte laborioasă, care a rămas, în mare, neschimbată până astăzi, îi oferă brânzei „Lietuviškas varškės sūris” caracterul distinct. Materiile prime de bază folosite la producerea sa sunt laptele de vacă pasteurizat și o cultură starter de bacterii lactice mezofile care îi conferă gustul de acid lactic. Brânza este îndesată cu mâna în săculeții pentru brânză tradiționali, subțiri, țesuți, de formă triunghiulară, a căror extremitate mai lată este legată cu un nod, ceea ce dă brânzei forma specifică, și anume de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite, în timp ce pe suprafață se imprimă forma materialului textil, cu pliuri în locul în care materialul a fost legat cu nod. Forma săculețului pentru brânză este determinată și de faptul că brânza proaspătă „Lietuviškas varškės sūris” este sfărâmicioasă și este mai ușor de scos intactă dintr-un săculeț pentru brânză triunghiular decât dintr-un săculeț cu altă formă. „Lietuviškas varškės sūris” este parte integrantă din patrimoniul culinar și național și din imaginea Lituaniei.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura dintre „Lietuviškas varškės sūris” și aria geografică se bazează pe reputația sa, după cum o ilustrează unele surse literare, cărți de bucate și popularitatea sa în viața cotidiană, la ocazii festive și în reprezentarea Lituaniei.

Scriind, în 1690, despre mâncărurile și băuturile lituaniene în cartea sa *Der Preusche Littauer* (Lituanianul prusac), Theodor Lepner, un pastor protestant care a lucrat în Lituania, a inclus următoarea descriere a brânzei „Lietuviškas varškės sūris”: „Ei își produc brânzeturile astfel: pun coagulul bine sărat într-o bucată de material, îl înfășoară pentru a-i permite să se scurgă și atârnă coagulul în hambar pentru a se întări. Apoi mănâncă brânza, pe care o taie în mai multe bucăți și o pun în fața oaspeților. Lor li se pare la fel de bună ca și brânza olandeză cea mai gustoasă.” Peste aproximativ 300 de ani, Vilius Purnas a inclus următoarea descriere în cartea sa *Nuo mamutų iki cepelinų* (De la mamuți la găluștele de cartofi, 1999): „Lietuviškas varškės sūris» se producea și se consuma în întreaga Lituania (nu numai într-o singură zonă etnografică), în timp ce vecinilor noștri le lăsa gura apă de poftă și ne cereau rețeta. „Lietuviškas varškės sūris» făcută de noi cu chimen, proaspătă sau uscată, care se află azi în vitrine, s-a schimbat foarte puțin de atunci.”

Prima carte de bucate în lituaniană, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas* (Gospodina lituaniană sau lecții despre modul optim de a consuma darurile Domnului), publicată în Tilžė (Tilsit) în 1893, și *Šeiminkėms vadovėlis* (Manualul gospodinei), carte publicată în Sejny în 1911, conțineau rețete de „Lietuviškas varškės sūris”. „Lietuviškas varškės sūris” a fost descrisă și în literatura dedicată specialiștilor din industria lactatelor, de exemplu în *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (O colecție de indicații și instrucțiuni cu privire la cele mai importante aspecte ale producției de lactate), publicată în 1947 de Pienocentras (Uniunea centrală a cooperativelor de produse lactate), și în cartea *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Vânzarea și consumul de produse lactate), publicată în Vilnius în 1958. Felul acesta de brânză, cunoscut ca „brânză lituaniană”, a început să fie produs industrial de la sfârșitul secolului XIX. În fabricile de prelucrare a laptelui, procesul de producție a brânzei este mecanizat, însă coagulul se îndeasă încă în săculeți de brânză care sunt legați cu mâna, așa cum s-a procedat timp de secole. Chiar și azi, la fabricarea brânzei acasă, se folosesc încă prese produse conform vechiului model.

În Lituania, „Lietuviškas varškės sūris” face încă parte integrantă din ritualul diverselor reuniuni, botezuri, nunți și alte evenimente familiale și reprezintă un cadou perfect. Produsul este nelipsit și din viața cotidiană. În Lituania, se obișnuiește să se mănânce brânza proaspătă goală, cu gem sau miere ori în sandvișuri, să se consume brânza coaptă sau afumată „Lietuviškas varškės sūris” cu bere sau gira (o băutură fermentată din pâine), iar brânza uscată să însoțească oamenii în excursii sau călătorii mai lungi. Se obișnuiește și să se facă o „Lietuviškas varškės sūris” mare pentru festivități. Pentru festivalul cântecului din 2007, s-a produs o brânză cu greutatea de 99 kg în fabrica de lactate din Ukmergė. Cea mai mare „Lietuviškas varškės sūris” afumată, de 12 kg, a fost fabricată de Sėnziene, în 2009, în districtul Biržai, din 105 litri de lapte, fiind afumată într-un cuptor special timp de două zile întregi. Domnișoara de onoare aduce la nuntă o „Lietuviškas varškės sūris” mare, delicioasă, proaspătă, cu care împodobește masa, și, ca simbol al intimității și trăinicieii cuplului, mireasa oferă muzicanților o „Lietuviškas varškės sūris” uscată în dimineața celei de a doua zile a nunții, ca să le cante pentru a-i trezi.

Din 2006, la Muzeul domeniului Rokiškis se organizează un program educațional denumit „Sūrio kelias” (Drumul brânzei). În fiecare an, aproximativ 6 000 de vizitatori descoperă vechile metode de producere a „Lietuviškas varškės sūris” și ustensilele etnografice și degustă diverse feluri de brânză. „Lietuviškas varškės sūris” a avut mare succes în rândul vizitatorilor din cadrul Săptămânii verzi 2009, o expoziție internațională desfășurată la Berlin.

Experiența, cunoștințele și priceperea producătorilor de brânză, dezvoltate timp de secole, au făcut posibile adaptarea procesului de producție la condițiile moderne, menținerea formei specifice a produsului și garantarea calității.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.zum.lt/index.php?-1085950496>

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

Publicarea unei cereri 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

(2013/C 57/11)

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⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„PECORINO DI PICINISCO”

NR. CE: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Pecorino di Picinisco”

2. Statul membru sau țara terță:

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Pecorino di Picinisco” este un tip de brânză cu formă cilindrică și cu suprafețe plane, din lapte crud și pastă crudă.

Brânza „Pecorino di Picinisco” DOP, comercializată cu mențiunea „Scamosciato” sau „Stagionato”, prezintă următoarele caracteristici:

— „Scamosciato”: maturarea: de la 30 la 60 de zile; diametru: între 12 cm și 25 cm; înălțimea marginii exterioare: între 7 cm și 12 cm; calibru: între 0,7 kg și 2,5 kg; crusta: subțire și aspră, având o nuanță de galben-deschis; pasta: structură compactă cu mici găuri; culoare: albă spre galben-pai; umiditate: sub 45 %; conținutul de grăsimi raportat la conținutul de substanță uscată: sub 55 %; gust: dulce, cu arome pronunțate specifice pășunilor de munte; fără miros de grajd;

— „Stagionato”: maturarea: peste 90 de zile; diametru: între 12 cm și 25 cm; înălțimea marginii exterioare: între 7 cm și 12 cm; calibru: între 0,5 kg și 2 kg; crusta: subțire și aspră, având o nuanță de galben-deschis; pasta: structură compactă cu mici găuri; culoare: galben-deschis; umiditate: sub 35 %; conținutul de grăsimi raportat la conținutul de substanță uscată: sub 55 %; gust: intens și consistent care evoluează spre picant pe parcursul maturării, cu arome pronunțate specifice pășunilor de munte; fără miros de grajd;

— perioada de producție: tot anul.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Laptele utilizat pentru producția de „Pecorino di Picinisco” provine exclusiv de la rase tipice zonei de producție: Sopravissana, Comisana, Massese sau încrucișări cu cel puțin una dintre aceste rase. Este permisă utilizarea laptelui de capră provenit de la animale din zonă, din rasele „Capra grigia ciociara”, „Capra bianca monticellana” și încrucișări ale acestora, în proporție maximă de 25 %. Utilizarea laptelui

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

de capră provenit de la rasele sus-menționate reprezintă o practică veche, deoarece era un lucru obișnuit ca printre animalele din turme să existe și câteva exemplare de acest tip. Pentru a produce „Pecorino di Picinisco” DOP este permisă numai utilizarea laptelui crud integral provenind de la una sau mai multe mulgeri.

Și celelalte materii prime utilizate corespund criteriilor legate de respectarea tradiției locale: pentru încheșarea laptelui se folosește pastă de cheag de ied sau miel provenind de la animale în lactație crescute în zona de producție menționată la punctul 4.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Alimentația ovinelor și caprinelor trebuie să provină în proporție de cel puțin 70 % din zona de producție.

Ea trebuie să se bazeze pe pășuni naturale și pe furaje proaspete obținute exclusiv din zona de producție.

Perioada minimă de pășunat este de 8 luni pe an.

De-a lungul anului, este permisă completarea alimentației cu materii prime ca cerealele, plantele proteaginoase și subprodusele industriei morăritului și a uleiului de măsline, administrate ca atare sau combinate în cadrul exploatației, cu un maxim de 30 %/cap din cantitatea brută zilnică.

De asemenea, se permite utilizarea fânului de graminee, de leguminoase și din fânețele naturale, care reprezintă partea principală a furajului în perioada de toamnă-iarnă, în timp ce primăvara și vara este posibilă administrarea unui maxim de 15 %/cap/zi din cantitatea brută.

Este permisă utilizarea fânului și a furajelor însilozate doar pentru exemplarele care nu se află în lactație.

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

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

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Pe lângă simbolul grafic al UE și pe lângă informațiile prevăzute de lege, eticheta produsului întreg sau porționat cuprinde în mod obligatoriu și următoarele informații, scrise clar și lizibil, cu litere de tipar:

- denumirea „Pecorino di Picinisco”, urmată de mențiunea „Denumire de origine controlată” sau de acronimul „DOP”;
- sigla produsului;
- indicația tipului, „Scamosciato” sau „Stagionato”;
- numele, denumirea comercială, adresa întreprinderii producătoare și ambalatoare.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Zona de producție a brânzei „Pecorino di Picinisco” este alcătuită din Valle di Comino în ansamblul său, în provincia Frosinone.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție a brânzei „Pecorino di Picinisco” DOP, adaptată în mod deosebit păstoritului și producției de brânză de oaie și de capră, se află în Valle di Comino (61 535 ha), un bazin situat în partea meridională a regiunii Lazio, în provincia Frosinone, la câțiva kilometri nord de Cassino și la est de Sora, în partea vestică a lanțului muntos Meta-Mainarde.

Zona cuprinde 20 de comune și se întinde pe o suprafață de peste 61 535 ha, din care o parte este situată în parcul național din Abruzzo, Lazio și Molise; ea este caracterizată de un relief calcaros cu puternice valențe ambientale și de o vastă suprafață acoperită de pășuni, sursa primordială a alimentației ovinelor și caprinelor crescute în zonă.

Condițiile climatice din zonă sunt, în principal, de tip temperat, cu temperaturi medii anuale cuprinse între 14 °C în vale și 5 °C în zonele situate la altitudine mai mare, în lanțurile muntoase. Precipitațiile sunt deosebit de abundente: valorile medii anuale oscilează între 1 460 mm în stațiile pluviometrice Atina (520 m peste nivelul mării) și Picinisco (740 m peste nivelul mării) și peste 1 600 mm în vârful munților.

Cursurile de apă din zonă, afluenți ai râului Liri, fac, așadar, parte din acest bazin hidrografic. De la nord la sud, se disting patru bazine: câmpia Sora cu torentul Lacerno și râul Fibreno, Valle di Comino cu râul Melfa și afluenții săi, câmpia Cassino cu râul Rapido și, în fine, cursul de apă Chiaro și Rava, care, deși se întind doar pe o parte restrânsă a teritoriului, alimentează râul Volturno. Totalitatea apelor prezente pe acest teritoriu reprezintă sub 100 de hectare. De altfel, lipsa aridității în perioada estivală, care confirmă caracterul temperat al climei și o distinge de clima mediteraneeană, permite utilizarea, ca sursă principală de alimentație a ovinelor și caprinelor, a pășunilor naturale și a pajiștilor-pășuni din zonă, care sunt bogate în esențe vegetale spontane tipice pentru acest teritoriu, cum ar fi gramineele *Bromus erectus*, *Brachypodium pinnatum* și *Sesleria tenuifolia*, ciperaceele *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana* și *Carex pallescens*, leguminoasele *Anthyllis montana*, *Anthyllis vulneraria* și *Vicia hybrida*, *Polypodium cambricum*, *Asplenium onopteris*, *Asplenium fissum*, *Dryopteris pallida* ssp., *Cerastium cerastioides*, *Lychnis flos-cuculi*, *Sedum cepaea*, *Aphanes arvensis*, *Mespilus germanica*, *Astrantia tenorei*, *Seseli montanum*, *Grafia golaka*, *Ammi visnaga*, *Aster alpinus*, *Taraxacum glaciale*, *Reichardia picroides*, *Juncus compressus*, *Juniperus nana*.

Aceste condiții climatice deosebite în materie de temperatură și precipitații permit dezvoltarea unor asocieri tipice de plante montane care cresc pe pajiști și pășuni.

În acest mediu geografic, există un element istoric și cultural specific rădăcinilor sociale locale, care are o importanță crucială și pentru caracteristicile produsului: este vorba despre practica transhumanței, care le permite animalelor să profite de pășunile de munte din zonă, departe de căldurile estivale și implicit de stresul ambiental și nutrițional care le-ar putea afecta în vale.

Contribuția factorului uman la obținerea produsului este reprezentată în esență de experiența specifică a producătorilor de brânză în cursul etapelor de producție. Producția brânzei „Pecorino di Picinisco” necesită o atenție deosebită din partea fabricantului în cursul prelucrării laptelui. Metoda de producție implică transformarea în brânză a laptelui, fără a se adăuga fermenți lactici, și menținerea unor temperaturi de coagulare pe parcursul operațiunii de rupere a coagulului.

5.2. Specificitatea produsului:

Brânza „Pecorino di Picinisco” se caracterizează printr-un gust care evoluează treptat de la dulce la intens și consistent, devenind picant în fazele avansate de maturare, cu arome vegetale pronunțate care evocă pajiștile de munte, dar fără iz de grajd. Pasta este compactă, de culoare galben-pai.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anumite, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

„Pecorino di Picinisco” rezultă din combinația unor elemente specifice legate de teritoriul de origine și de condițiile pedoclimatice, de experiența păstorilor și a fabricantilor și de capacitatea de a duce mai departe tradiția și de a conserva peisajul.

Condițiile climatice de tip temperat și practica transhumanței adoptată în mod tradițional de păstori sunt elemente care au permis în timp exploatarea pășunilor și consolidarea unei tehnici de creștere a ovinelor și caprinelor bazată pe o alimentație de bună calitate, compusă în principal din esențe

prezente în cadrul pajiștilor naturale. Șederea îndelungată a animalelor pe pajiști îmbogățește laptele cu substanțe precum carotenoidele, terpenele și grăsimile polinesaturate, care contribuie semnificativ la culoarea galben-deschis a pastei și la parfumul intens de esențe vegetale specifice brânzei „Pecorino di Picinisco”.

Sunt, de asemenea, importante pentru caracteristicile „Pecorino di Picinisco” o serie de elemente legate de tehnica de producție, cum ar fi utilizarea laptelui crud, absența fermenților lactici adăugați și utilizarea în pastă a cheagului de miel sau de ied, la care se adaugă tradiția și experiența fabricanților de brânză.

Utilizarea laptelui crud permite să se păstreze o parte a componentelor aromatice și microbiologice aduse de animalele în lactație alimentate cu esențe prezente în mod natural pe pășunile din zonă.

Experiența producătorilor locali de brânză în ceea ce privește prelucrarea laptelui crud, absența fermenților lactici adăugați și menținerea unor temperaturi adecvate pentru coagularea laptelui în faza ruperii coagulului permit păstrarea microflorei specifice laptelui, grație căreia sunt puse în valoare aromele specifice acestui tip de brânză.

Controlul temperaturii la care laptele se transformă în brânză în faza ruperii coagulului permite nu numai menținerea componentei aromatice, ci și o scurgere minimă a zerului și deci un grad mai mare de umiditate a pastei care, la finalul fazei de maturare, prezintă o textură elastică și compactă.

Utilizarea tradițională în pastă a coagulului provenit de la miei sau iezi crescuți în zona de producție delimitată, hrăniți exclusiv cu lapte matern și sacrificați după alăptare, accentuează și mai mult componenta aromatică și microbiologică conferită de mediul de creștere a animalelor și de tehnica de prelucrare. Acest tip de coagul diferă considerabil de coagulul de vițel lichid sau praf prin conținutul de enzime lipolitice, care sunt aproape absente în celelalte două tipuri de cheaguri.

Totalitatea acestor elemente legate de mediul natural și de metoda tradițională de producție disting brânza „Pecorino di Picinisco” de alte tipuri de brânză de oaie și capră locale și regionale.

Caracterul istoric al produsului „Pecorino di Picinisco” este atestat de o serie de manuscrise (Castrucci din secolul XVII, „Statistica murattiana” din 1811), precum și de numeroase documente de arhivă păstrate la primăria din Picinisco: certificate de însoțire a mărfurilor, licențe de comerț cu amănuntul sau cu ridicata, certificate de plată a taxelor. Numărul mare de ovine și caprine din comunele din zona de producție și în special din zona Picinisco, consemnat cu prilejul recensămintelor șeptelului din perioada 1875-2000, confirmă legătura dintre acest teritoriu, activitatea pastorală și producția de brânză rezultată. Se poate afirma, așadar, că în comuna Picinisco și în localitățile Fontitune și Valleporcina care țin de aceasta s-a păstrat cu sfințenie tradiția pastorală și de producție a brânzei Pecorino, care poartă în prezent, pe bună dreptate, numele comunei.

Brânza „Pecorino di Picinisco” are o influență notabilă asupra gastronomiei locale, în calitate de ingredient de bază al multor rețete tradiționale din regiune.

Pe întreg teritoriul de producție a produsului se desfășoară un mare număr de sărbători religioase, serbări câmpenești și evenimente populare legate de creșterea animalelor și de brânza „Pecorino di Picinisco”. Putem menționa, de exemplu, festivalul anual al păstoritului de la Picinisco, sărbătoarea muntelui, festivalul istoriei, sărbătoarea oii și sărbătoarea „abbuoto” (soi de viț-de-vie) și a brânzei Pecorino. În cadrul acestor evenimente, „Pecorino di Picinisco” reprezintă produsul-simbol al regiunii.

Produsul este în prezent foarte renumit și apreciat de consumatorii locali și regionali și, ca atare, a primit însemne importante de recunoaștere și apreciere pentru caracteristicile sale calitative și tradiționale incontestabile. Putem menționa în special Premiul San Giorgio Bianco – Brânza anului 2012 decernat delegației din Roma și Lazio a academiei S. Giorgio sau participarea la concursul

Alma Ceseus la secțiunea „Brânzeturi”, la Parma, și la Salonul gusturilor de la Torino. „Pecorino di Picinisco” a fost menționată și în numeroase emisiuni dedicate oenologiei și gastronomiei, difuzate de televiziuni publice și private din Italia.

Denumirea „Pecorino di Picinisco” s-a afirmat de-a lungul timpului, după cum o atestă facturile, etichetele, materialele publicitare și publicațiile.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a „Pecorino di Picinisco” DOP în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 283 din 3 decembrie 2010.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau accesând direct pagina de internet a Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

Prețul abonamentelor în 2013
(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)

Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 300 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 420 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	910 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Jurnalul Oficial cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur DVD multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un aviz către cititori inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_ro.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.

Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: <http://europa.eu>



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

RO