

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 42



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 57

13 februarie 2014

Număr de referință	Cuprins	Pagina
--------------------	---------	--------

#### II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2014/C 42/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.7129 – VREP/SUDKB/Duo Plast) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 42/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.7125 – Advent/UNIT4) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2014/C 42/03	Rata de schimb a monedei euro .....	2
--------------	-------------------------------------	---

**RO**

 Preț:  
3 EUR

(1) Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2014/C 42/04	Comunicare din partea Guvernului Republicii Polonia în legătură cu Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor în zona Bojszowy .....	3
2014/C 42/05	Comunicarea Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 16 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Obligații de serviciu public cu privire la servicii aeriene regulate <sup>(1)</sup> .....	5
2014/C 42/06	Comunicarea Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la procedura de achiziție publică pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public <sup>(1)</sup> .....	6

## V Anunțuri

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

**Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO)**

2014/C 42/07	Anunț de concurs general .....	7
--------------	--------------------------------	---

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

**Comisia Europeană**

2014/C 42/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	8
2014/C 42/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.7176 – CFAO/Carrefour/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	9



<sup>(1)</sup> 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.7129 – VREP/SUDKB/Duo Plast)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2014/C 42/01)

La data de 24 ianuarie 2014, 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 Germană 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 32014M7129. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.7125 – Advent/UNIT4)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2014/C 42/02)

La data de 30 ianuarie 2014, 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 32014M7125. 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 <sup>(1)</sup>

12 februarie 2014

(2014/C 42/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3573	CAD dolar canadian	1,4930
JPY yen japonez	138,89	HKD dolar Hong Kong	10,5274
DKK coroana daneză	7,4621	NZD dolar neozeelandez	1,6277
GBP lira sterlină	0,82160	SGD dolar Singapore	1,7186
SEK coroana suedeză	8,7718	KRW won sud-coreean	1 441,99
CHF franc elvețian	1,2249	ZAR rand sud-african	14,9297
ISK coroana islandeză		CNY yuan renminbi chinezesc	8,2289
NOK coroana norvegiană	8,3320	HRK kuna croată	7,6545
BGN leva bulgărească	1,9558	IDR rupia indoneziană	16 401,46
CZK coroana cehă	27,533	MYR ringgit Malaiezia	4,5096
HUF forint maghiar	308,52	PHP peso Filipine	60,827
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	47,2415
PLN zlot polonez	4,1658	THB baht thailandez	44,191
RON leu românesc nou	4,4823	BRL real brazilian	3,2702
TRY lira turcească	2,9770	MXN peso mexican	18,0643
AUD dolar australian	1,5016	INR rupie indiană	84,2951

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

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

### Comunicare din partea Guvernului Republicii Polonia în legătură cu Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor în zona Bojszowy

(2014/C 42/04)

Procedura privind acordarea de concesiuni pentru prospectarea sau explorarea de zăcăminte de petrol și gaz natural în zona „Bojszowy”, provincia Śląskie:

Denumire	Bloc nr.	Configurația 1992	
		X	Y
Bojszowy	parte din blocul de concesiune nr. 391	243 697,0	507 548,0
		243 478,0	507 644,0
		243 282,0	507 858,0
		243 184,0	508 113,0
		241 036,0	507 914,0
		241 055,0	505 631,0
		241 493,0	505 822,0
		242 541,0	506 516,0

Cererile trebuie să aibă ca obiect aceeași zonă.

Cererile de concesionare trebuie depuse la biroul central al Ministerului Mediului în termen de 100 de zile, începând cu ziua următoare datei publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* și până la ora 12.00 (CET/CEST) a ultimei zile a termenului.

Cererile primite vor fi evaluate pe baza următoarelor criterii:

- (a) tehnologia propusă pentru lucrări (50 %);
- (b) capacitățile tehnice și financiare ale solicitantului (40 %);
- (c) suma propusă pentru stabilirea drepturilor de uzufruct minier (10 %).

Suma minimă pentru stabilirea drepturilor de uzufruct minier pentru zona Bojszowy este:

1. în cazul prospectării de zăcăminte de petrol și gaz natural:

- pentru o perioadă de bază de 3 ani: 10 000,00 PLN pe an;
- pentru un contract de uzufruct minier cu o durată de 4 sau 5 ani: 10 000,00 PLN pe an;
- pentru un contract de uzufruct minier cu o durată de 6 ani și mai mult: 10 000,00 PLN pe an;

2. în cazul prospectării și al explorării de zăcăminte de petrol și gaz natural:

- pentru o perioadă de bază de 5 ani: 30 000,00 PLN pe an;
- pentru un contract de uzufruct minier cu o durată de 6, 7 și 8 ani: 30 000,00 PLN pe an;
- pentru un contract de uzufruct minier cu o durată de 9 ani și mai mult: 30 000,00 PLN pe an.

Cererile vor fi deschise în ședință publică la biroul central al Ministerului Mediului, la ora 12.00 (CET/CEST) în a paisprezecea zi lucrătoare de la expirarea termenului de depunere a cererilor. Procedura de evaluare a cererilor se va încheia în termen de șase luni de la data-limită pentru depunerea cererilor. Solicitanții vor fi informați în scris cu privire la rezultatul procedurii.

Cererile trebuie să fie redactate în limba polonă.

Autoritatea responsabilă va acorda autorizațiile de concesiune pentru prospectarea sau explorarea de zăcăminte de petrol și gaze naturale solicitantului câștigător, după luarea în considerare a avizului autorităților de resort, și va încheia cu acesta un contract de uzufruct minier.

Pentru a putea să efectueze prospectarea și explorarea unor zăcăminte de hidrocarburi în Polonia, întreprinderea în cauză trebuie să dețină atât drepturi de uzufruct minier, cât și o concesiune.

Cererile trebuie trimise la următoarea adresă:

Ministry of the Environment  
Geology and Geological Concessions Department  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Pentru informații suplimentare, a se consulta:

- Site-ul web al Ministerului Mediului:

<http://www.mos.gov.pl>

- Geology and Geological Concessions Department  
Ministry of the Environment  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
  
Tel. +48 225792449  
Fax +48 225792460  
E-mail: [dgikg@mos.gov.pl](mailto:dgikg@mos.gov.pl)

Aprobat de:

Piotr Grzegorz WOŹNIAK  
*Geolog național principal*

---

**Comunicarea Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 16 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Obligații de serviciu public cu privire la servicii aeriene regulate**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2014/C 42/05)

Statul membru	Italia
Rutele vizate	Pantelleria–Trapani și retur Pantelleria–Palermo și retur Lampedusa–Palermo și retur Lampedusa–Catania și retur
Data intrării în vigoare a obligațiilor de serviciu public	1 iulie 2014
Adresa de la care se pot obține textul, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare, vă rugăm să contactați: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591 E-mail: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a> Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a> <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>

**Comunicarea Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la procedura de achiziție publică pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2014/C 42/06)

Statul membru	Italia
Rutele vizate	Pantelleria Trapani și retur Pantelleria Palermo și retur Lampedusa Palermo și retur Lampedusa Catania și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 1 iulie 2014 până la 30 iunie 2017
Termenul pentru depunerea ofertelor	60 zile de la data publicării prezentei comunicări
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la procedura de achiziție publică, precum și informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la procedura de achiziție publică și la obligațiile de serviciu public	Pentru informații suplimentare, vă rugăm să contactați: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzionale sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA  Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591  E-mail: osp@enac.gov.it Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a> <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>



V

(Anunțuri)

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

OFICIUL EUROPEAN PENTRU SELECȚIA PERSONALULUI  
(EPSO)

## ANUNȚ DE CONCURS GENERAL

(2014/C 42/07)

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO) organizează următorul concurs general:

EPSO/AST-SC/01/14 – Secretari (gradele SC 1 și SC 2) pentru următoarele limbi: Croată (HR), Engleză (EN), Franceză (FR) și Germană (DE)

Anunțul de concurs va fi publicat în 24 de limbi în Jurnalul Oficial C 42 A din 13 februarie 2014.

Puteți obține informații suplimentare pe site-ul EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

**Notificare prealabilă a unei concentrări**

**(Cazul COMP/M.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts)**

**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2014/C 42/08)

1. La data de 4 februarie 2014, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care filiale ale Apollo Management LP („Apollo”, SUA) și Ulster Bank Ireland Limited („Ulster Bank”, Irlanda), care aparține de Royal Bank of Scotland Group plc (Regatul Unit), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Arnotts Holdings Limited („Arnotts”, Irlanda), prin alte mijloace.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Apollo: investiții de portofoliu;

— în cazul Ulster Bank: servicii bancare pentru persoane fizice și întreprinderi;

— în cazul întreprinderii Arnotts: magazine de vânzare cu amănuntul nespecializate în Irlanda.

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 <sup>(2)</sup>, 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.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts, la următoarea adresă:

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

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

<sup>(2)</sup> JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.7176 – CFAO/Carrefour/JV)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2014/C 42/09)

1. La data de 3 februarie 2014, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile CFAO SA (Franța) și Carrefour SA (Franța) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei întreprinderi comune, prin achiziție de acțiuni în întreprinderea nou-creată care constituie întreprinderea comună.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
  - CFAO SA este o întreprindere de drept francez, controlată de întreprinderea Toyota Tsusho Corporation (Japonia), care desfășoară activitate în sectorul distribuției de automobile, al produselor farmaceutice, al materialelor și bunurilor de echipament și al serviciilor informatice, în principal în Africa și în colec-tivitățile teritoriale franceze de peste mări;
  - Carrefour SA este o întreprindere de vârf a grupului Carrefour, care desfășoară activitate în distribuția cu amănuntul, axată în principal pe segmentul alimentar, în Franța și în străinătate;
  - întreprinderea comună va avea ca obiect dezvoltarea unei activități de distribuție cu amănuntul axată în principal pe segmentul alimentar în Senegal, Camerun, Congo, Côte d'Ivoire, Republica Democratică Congo, Gabon, Nigeria și Ghana.
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 <sup>(2)</sup>, 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.7176 – CFAO/Carrefour/JV, la următoarea adresă:

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

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

<sup>(2)</sup> JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

## 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**

(2014/C 42/10)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**„BŒUF DE CHAROLLES”**

**NR. CE: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire**

„Bœuf de Charolles”

**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**

Singura în drept să beneficieze de denumirea de origine „Bœuf de Charolles” este carnea de vită provenită de la animale din rasa Charolais:

- juninci în vârstă de cel puțin 28 de luni;
- vaci în vârstă de mai puțin de 8 ani;
- masculi castrați în vârstă de cel puțin 30 de luni.

Clasificarea carcaselor de animale este stabilită în conformitate cu grila de clasificare EUROP și pe baza următoarelor criterii:

- o conformație a carcasei cuprinsă între R și E;
- o greutate minimă a carcasei care variază în funcție de categoriile de animale:

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- 360 kg pentru carcasele de vaci și de masculi castrați;
- 320 kg pentru carcasele de juninci;
- un strat de grăsime internă și externă cuprins între 2+ și 3+;
- o culoare cu o tendință puternică de roșu-aprins;
- o culoare a stratului de grăsime situându-se între alb-cremos spre galben;
- oase de la foarte subțiri la normale;
- o textură care variază de la „foarte fină” la „normală”;
- un pH final al carcaselor mai mic sau egal cu 5,8.

Carnea are culoarea roșu-aprins și este fin marmorată. Textura ei, cu puține vinișoare, fină și moale, are o succulență susținută care lasă în gură un gust ușor acidulat. Particularitatea ei apare la coacere, la mirosire și la degustare și se traduce prin intensitatea și bogăția de arome și mirosuri (de animal, de grăsime, de plante, de cereale ...).

Carnea se prezintă doar refrigerată. Aceasta nu trebuie să fie supusă congelării sau congelării rapide.

### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

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

Alăptarea vițelilor se face natural; aceștia își urmează mama sau, după caz, vaca doică și au acces la furajele lor până la înțarcare.

Alimentația bovinelor este bazată pe un sistem de pășunat care se bazează și el pe alternanța anotimpurilor, pe câmp și în grajd, cu cel puțin două treceri la iarbă. Perioada de îngrășare a bovinelor, care corespunde fazei de finalizare, intervine după faza de creștere. Iarna și vara influențează viața și alimentația animalelor.

Media anuală de încărcare globală a exploatației agricole este mai mică sau egală cu 1,8 unități vite mari (UVM) pe hectar de suprafață agricolă utilă (SAU) cu o densitate maximă de încărcare momentană de 2 UVM pe hectar.

În faza de creștere, în timpul verii, animalele pasc cel puțin 200 de zile pe an, consecutive sau nu. Pentru a completa resursele de iarbă, animalelor li se poate da fân provenit exclusiv din aria geografică definită la punctul 4, precum și alimente complementare distribuite în condițiile prevăzute în continuare. Animalele pasc cel puțin două sezoane. Pe timp de iarnă, alimentația bovinelor este alcătuită din furaje provenite exclusiv din aria geografică și din alimente complementare, în condițiile prevăzute în continuare. Furajele constau în plante ierboase proaspete și uscate, inclusiv rădăcinoase, plante de câmp (*graminee*, *Fabaceae*, *Hydrophyllaceae*) și paie.

Îngrășarea animalelor se face pe una sau mai multe parcele numite „pășuni de îngrășare”, supranumite pe plan local „prés d'embouche”, situate în aria geografică. Pe timpul verii, animalele trebuie să pască exclusiv pe pășuni de îngrășare. Pe timpul iernii, faza de finalizare a animalelor se realizează pe pășuni de îngrășare și în grajduri: animalele trebuie să pască pe pășunile de îngrășare minimum 30 de zile consecutive. În grajduri, furajele distribuite animalelor sunt constituite exclusiv din fân uscat de bună calitate, provenit din aria geografică: frunzos, verde, palatabil și care degajă un miros uscat și vegetal. În hrana bovinelor sunt interzise toate tipurile de furaje fermentate. Timp de zece zile după scoaterea bovinelor din grajduri, perioadă care corespunde adaptării acestora la schimbarea de alimentație, este permis ca hrana din resursele locale să fie completată cu fân.

Vegetalele, produsele derivate și alimentele complementare sunt obținute din alte produse decât cele transgenice. În timpul fazei de creștere alimentele complementare distribuite pe timp de iarnă și de vară se limitează la 2 kg de materie brută pe zi și pe animal în medie pe an.

În faza de finalizare, aceste alimente complementare sunt limitate la 1 kg de materie brută la 100 kg de greutate în viu.

Atunci când se distribuie turte bovinelor, rația de turte din semințe de in constituie cel puțin 70 % din greutatea rației de turte.

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

Nașterea, creșterea, îngrășarea și sacrificarea animalelor au loc în aria geografică.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Până la distribuitorul final, etichetarea carcasei și a bucăților de carne obținute din tranșarea acestora conține în special:

— denumirea de origine;

— simbolul DOP al Uniunii Europene;

— numărul de identificare al animalului sau numărul de lot;

— categoria animalului;

— data sacrificării;

— pentru carnea de grătar sau de friptură, cu excepția mușchiulețului, a mușchiului gros al diafragmei și a mușchiului filé, mențiunea „perioada de maturare de la data sacrificării animalelor până la data vânzării cu amănuntul către consumatorul final este de minimum 14 zile întregi”.

Pentru carnea comercializată ca produs tradițional, certificatul de garanție și de origine (*certificat de garantie et d'origine* — CGO), al cărui model este stabilit de grup, constituie suportul acestei etichetări.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a denumirii de origine „Bœuf de Charolles” se întinde pe teritoriile cantoanelor și localităților următoare:

Departamentul Loarei: cantoanele Charlieu și Perreux, precum și localitățile Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Departamentul Nièvre: cantonul Luzay, precum și localitățile La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departamentul Rhône: localitatea Bourg-de-Thizy.

Departamentul Saône et Loire: cantoanele Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux, precum și localitățile Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériset, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Recluse, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge,

Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică a cărnii „Bœuf de Charolles” corespunde limitei orientale a Masivului Central, marcată de văi, prăbușită pe diferite niveluri și parțial umplută cu depuneri sedimentare din era secundară, terțiară și cuaternară. Acest bazin este înconjurat la vârf de roci cristaline și de roci metamorfice. Relieful este vălurit, sub 500 de metri ca altitudine și beneficiază de un climat descris de climatologii burgunzi (Pierre Pagny și Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) drept „climat Charolais”, cu temperaturi medii și precipitații regulate în cursul anului, favorabile creșterii ierbii și menținerii pășunilor. Această geomorfologie dă naștere unei mari diversități de soluri ce permit dezvoltarea unui mozaic de pășuni complementare. Acestea sunt exploatate de crescătorii de animale în funcție de tipul de pășune pe care îl dețin (pentru creștere, furaje, îngrășare) și sunt delimitate de o rețea de garduri vii.

Acest peisaj structurat de câmpuri împrejmuite de garduri vii, compus din plante erbacee, arbuști și arbori, garantează animalelor un aport nutrițional variat, le oferă adăpost și liniște și contribuie la biodiversitatea care hrănește pășunile permanente. Echilibrul acestui ecosistem este asigurat prin menținerea și întreținerea acestor garduri vii. De altfel, prezența vizibilă a animalelor pe aceste câmpuri împrejmuite de garduri vii structurează și conservă peisajul.

Această entitate geografică beneficiază și de o rețea hidrică densă, favorabilă creșterii ierbii și adăpării naturale a animalelor.

Sistemul de producție din aria geografică se caracterizează prin modul în care crescătorii de animale perpetuează adaptarea rasei Charolais originare din această arie geografică la resursele acestui mediu.

Animalele de reproducție sunt selectate de crescători într-un mod aparte, în funcție de șeptelul de femele deținut transmis din generație în generație și în funcție de parcelele exploatației agricole. Obiectivul crescătorilor de animale este să obțină o morfologie specifică a animalelor, caracterizată printr-o puternică dezvoltare musculară, un schelet mic, proporții echilibrate între partea din față și cea din spate și o capacitate de îngrășare compatibilă cu această morfologie.

Sistemul de creștere se sprijină pe practici tradiționale care respectă ciclurile naturale: alăptare naturală a vițelilor, durată lungă de păscut care implică scoaterea la pășune de foarte devreme, număr limitat de bovine pe hectar și luarea în considerare a nivelului de creștere a ierbii, creștere pe pășune timp de cel puțin 2 sezoane, respectarea ritmului fiziologic al animalelor prin repartizarea pe pășunile cel mai bine adaptate stadiului lor de creștere, furaje pe timp de iarnă provenite din aria geografică. Acest sistem presupune creșterea animalelor în ritmul anotimpurilor, cu alternarea perioadelor de creștere puternică (perioada de pășunat) cu perioadele fără pierdere de greutate (iarna). Această creștere discontinue a animalului se numește „fenomen de creștere compensatorie”.

Datorită cunoașterii solurilor și a vegetației, crescătorii de animale rezervă cele mai bune pășuni pentru îngrășarea animalelor. Acest pășuni sunt denumite „prés d'embouche”. Superioritatea lor nutrițională este dată de solurile adânci cu pământ fin bogat în materii organice și foarte bogat în apă [*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006]. Aceste caracteristici asigură dezvoltarea unor graminee și leguminoase bune (de exemplu, raigras peren, șuvar de munte, coada vulpii, iarba-vântului, trifoi și ghizdei) a căror înflorire care se succede pe parcursul anului garantează valoarea nutrițională a stratului de vegetație. Aceste pășuni de îngrășare, peste care nu se utilizează îngrășăminte de sinteză, nu sunt niciodată lucrate și presupun îngrijire fără de care se degradează (întreținerea gardurilor vii, cositul resturilor etc.). Parcelele aparținând acestor pășuni sunt identificate după criteriul specifice.

Esențialul tehnicilor tradiționale de îngrășare constă în adecvarea numărului de animale aflate în faza de finalizare pe o anumită parcelă cu capacitatea de îngrășare cu iarbă a parcelei respective. Astfel, în funcție de creșterea ierbii, crescătorul de animale își distribuie mai multe sau mai puține animale pe pășuni, astfel încât să mențină o calitate nutrițională constantă.

Pe măsură ce cresc și se dezvoltă, crescătorul de animale face o triere a acestora în funcție de aptitudinile fiecăruia: între sezoane, la înțârcare, în perioada de reproducție, la scoaterea la pășunat, la fiecare schimbare de pășune, pentru a le trimite la îngrășare. În 1908, P. Diffloth (in Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales, Sauvage et domestique*), zootehnician, observase această remarcabilă capacitate a crescătorilor de vaci Charolais: „aceștia au o îndemânare și o abilitate deosebită care le permite să își dea seama la prima vedere de randamentul pe care animalul îl poate da la sacrificare și de timpul de care are nevoie ca să se îngrășe. În funcție de starea fiecărui animal cumpărat și de precocitatea lui, el este trimis pe pășunea care i se potrivește cel mai bine”. În vederea sacrificării, crescătorul de animale realizează o ultimă triere, scoțând animalele de pe parcelele pe care erau repartizate în funcție de stadiul lor optim de îngrășare.

Astfel, doar anumite animale din exploatarea agricolă sunt destinate producției de carne „Bœuf de Charolles”.

Abatoarele locale au dezvoltat o tehnică specială de sacrificare și de prelucrare cu scopul de a păstra caracteristicile inițiale ale cărnii, dobândite prin creșterea în condiții deosebite, și de a optimiza aptitudinile la maturarea carcaselor îndepărtarea ușoară a grăsimii exterioare pentru a păstra un strat de grăsime care să acopere vrăbioara, scăderea treptată a temperaturii carcaselor, definirea unui pH final.

Acestea selectează, de asemenea, carcacele în funcție de caracteristicile specifice definite ale produsului.

Astfel, doar unele carcace sunt destinate producției de carne „Bœuf de Charolles”.

## 5.2. Specificitatea produsului

Carcasele de „Bœuf de Charolles” se caracterizează prin proporțiile lor echilibrate între partea din față și cea din spate și o culoare vie care evoluează de la roșu-deschis înspre roșu-închis. Având o greutate minimă de 320 kg pentru juninci și de 360 kg pentru vacile și masculii castrați, formația lor (umeri, pulpe și spate bombate) evoluează de la R la E conform grilei comunitare de clasificare EUROP.

Grăsimea de suprafață, apreciată în funcție de stadiul de îngrășare externă, acoperă vrăbioara carcacei. Aceasta are între 2+ și 3+ conform grilei comunitare de clasificare EUROP și variază de la alb-cremos la galben.

Grăsimea infiltrată, evaluată în funcție de stadiul de îngrășare internă, penetrează cutia toracică, dar lasă coastele vizibile. Aceasta variază între 2+ și 3+ conform grilei comunitare de clasificare EUROP.

Astfel, carcasa tip corespunde unor animale conforme, rotunde, cu osatură fină, dezvoltare musculară importantă și un echilibru între partea din față și partea din spate a animalului și este calificată drept „coquette” de către abatoarele din aria geografică.

Specificitatea cărnii „Bœuf de Charolles” constă în calitatea inițială a carcaselor a căror textură este apreciată, denumită și „granulă de carne”, și scoate în evidență moliciunea finală a cărnii. Aceasta variază de la „foarte fină” la „normală”.

Carnea are o culoare uniformă roșu-aprins și este fin marmorată. Abatoarele și tehnicienii o califică ca fiind „cu vinișoare fine de grăsime”.

Aceste caracteristici permit deosebirea carcaselor de „Bœuf de Charolles” de celelalte carcace de carne de vită Charolais.

Textura cărnii, cu puține vinișoare, fină și moale, are o succulență susținută care lasă în gură un gust ușor acidulat. Particularitatea ei apare la coacere, la mirosire și la degustare și se traduce prin intensitatea și bogăția de arome și mirosuri (de animal, de grăsime, de plante, de cereale ...).

## 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

În această arie geografică, modul în care practicile de producție utilizează în mod tradițional caracteristicile oferite de mediu conduce la obținerea unei cărni originale și tipice.



Recurgerea la rasa Charolais în locul său de origine, selectarea strictă a animalelor pe tot parcursul vieții lor, o fază de finalizare lentă, la maturitate, pe parcele specifice și alimentarea complementară raționată permit obținerea unor carcase grele, acoperite cu și infiltrate de grăsime. Această conformație și acest stadiu de îngrășare a carcaselor conferă aspectul fin marmorat al cărnii „Bœuf de Charolles”.

Respectarea ciclurilor de creștere pe anotimpuri, fără pierdere în greutate, permite limitarea dezvoltării de colagen în țesuturi, care duce la duritatea cărnii. Moliciunea inițială a mușchilor obținută astfel, împreună cu capacitatea de maturare a carcaselor, conferă cărnii textura sa fină și moale.

Perioada îndelungată de creștere pe pășune sporește metabolismul oxidativ al mușchilor animalelor, care generează aroma cărnii. Acest mod de creștere, realizat pe suprafețe vălurite parcelate, forțează animalele la exerciții fizice. Apa conținută în mușchi este astfel reținută de structura lor metabolică. Acest lucru oferă cărnii o succulență susținută considerabilă și un gust ușor acidulat.

Alimentația cu iarbă și fân de calitate dă cărnii o culoare roșu-aprins și îi transferă antioxidanți naturali care permit stabilizarea acestei culori. Vârsta animalelor influențează intensitatea culorii, care poate varia de la roșu-deschis la roșu-închis.

Starea de sănătate și maturitatea fiziologică a animalelor, combinate cu o alimentație în faza de finalizare bazată pe resurse vegetale, cu suplimente care nu conțin furaje fermentate, participă la echilibrul metabolismului glicolic al mușchilor, ameliorând astfel culoarea și moliciunea cărnii și dezvoltând capacitatea carcaselor de maturare.

Diversitatea botanică a mediului influențează calitățile grăsimii din carne. Astfel, culoarea acesteia variază de la galben la crem. Particularitățile grăsimii (cantitate, calitate), combinate cu o succulență deosebită conferă o intensitate și o bogăție de mirosuri și arome deosebite cărnii „Bœuf de Charolles”.

Sacrificarea animalelor, realizată la momentul optim de îngrășare, contribuie la echilibrul dintre dezvoltarea musculară și infiltrarea grăsimilor în țesuturi.

Utilizând proceduri de sacrificare și de prelucrare specifice, abatoarele locale păstrează și pun în valoare munca începută de crescătorii de animale. Practica de îndepărtare ușoară a grăsimii exterioare protejează carcasa de desicare și favorizează maturarea cărnii. Gestionarea temperaturilor și a pH-ului carcaselor participă la menținerea moliciunii cărnii.

Ansamblul cunoștințelor de specialitate dezvoltate de crescătorii de animale și de abatoare, precum și păstrarea caracteristicilor specifice ale cărnii „Bœuf de Charolles” sunt întreținute și transmise datorită numeroaselor schimburi între actorii din zonă (piețe de animale, concursuri de animale mari, târguri de animale de reproducție și manifestări diverse ...).

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.

**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**

(2014/C 42/11)

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

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9**

**„LIMONE DI ROCCA IMPERIALE”**

**NR. CE: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013**

**IGP ( X ) DOP ( )**

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

**2. Tip de modificare**

- 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)**

*Descrierea produsului*

Se modifică valoarea pentru aciditatea sucului, de la mai mică de 5 %, la mai mare sau egală cu 4,5 % (4,5 g de acid citric/100 ml). Modificarea este justificată de rezultatele unui studiu efectuat în 2012 de către *Consorzio di Valorizzazione del Limone IGP di Rocca Imperiale* și de către *Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura (ARSSA)*. Studiul a examinat un număr de eșantioane mai mare, prelevate într-un interval de timp mai extins, față de studiul efectuat în 2007 din care a fost extrasă ca referință

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

valoarea actuală pentru aciditate (< 5 %). Ca urmare a rezultatelor analitice ale studiului efectuat în 2012, a fost evidențiată o variație a parametrului aciditate, datorată unui complex de factori de mediu și culturali, cum ar fi factori termo-pluviometrici, pedologici, fiziologici, nutriționali etc., care nu fuseseră luați în calcul cu ocazia studiului precedent. Prin urmare, a devenit necesară modificarea în mod corespunzător a valorii indicate în caietul de sarcini de către producători.

#### *Metoda de obținere*

S-a considerat oportună eliminarea indicațiilor referitoare la distanța de plantare și stabilirea unei limite unice a densității, de 700 de plante la hectar, fără a se face distincție între plantațiile noi și cele existente. Modificarea ține cont de evoluțiile din sectorul cultivării lămâilor și de utilizarea unor portaltoi noi, mai puțin robuști, care înlocuiesc treptat portocalul amar ca urmare a problemelor cauzate de virusul *Citrus tristeza*. În plus, eliminarea restricțiilor privind distanța de plantare permite agricultorilor să adopte, în limitele densității maxime menționate mai sus, distanța de plantare cea mai potrivită propriei situații pedologice și propriilor mijloace de cultivare.

#### DOCUMENT UNIC

### REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„LIMONE DI ROCCA IMPERIALE”

NR. CE: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denumire

„Limone di Rocca Imperiale”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Italia

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tip de produs

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

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

Indicația geografică protejată „Limone di Rocca Imperiale” este rezervată fructelor provenite din soiurile grupului *Femminello*, care aparțin speciei botanice *Citrus Limun Burm.*, cunoscute în zonă sub numele de „Limone di Rocca Imperiale”.

La momentul comercializării, fructele „Limone di Rocca Imperiale” prezintă următoarele caracteristici:

- culoarea cojii: de la verde-deschis la galben;
- forma fructului: de la eliptică alungită la sferică;
- dimensiuni: de la medie la mare, cu un calibru de minimum 53 mm;
- greutate: minimum 100 g;
- flavedo: bogat în uleiuri esențiale; are un parfum și o aromă puternice și intense, cu un conținut de limonen > 70 % (% din totalul hidrocarburilor terpenice);
- pulpă: de culoare galben-lămâie, aproape lipsită de sâmburi;
- suc: de culoare galben-lămâie, cu randament  $\geq 30$  % și cu aciditate  $\geq 4,5$  % (4,5 g de acid citric/100 ml).

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.

Doar lămâile care aparțin categoriilor comerciale „Extra”, „I” și „II” pot obține IGP „Limone di Rocca Imperiale”.

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*

Toate etapele cultivării și recoltării fructului „Limone di Rocca Imperiale” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

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

În cazul în care fructele nu sunt comercializate imediat după recoltare, este autorizată conservarea acestora la temperaturi scăzute. Temperatura de conservare nu trebuie să depășească 11 °C. Fructele trebuie ambalate în maximum 60 de zile de la recoltare.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe eticheta prezentă pe ambalaj figurează în mod obligatoriu următoarele informații, înscrise clar și lizibil, cu litere de tipar:

- mențiunea IGP „Limone di Rocca Imperiale”, cu caractere de dimensiune superioară față de celelalte mențiuni prezente pe etichetă;
- logoul prezentat mai jos;
- simbolul Uniunii;
- categoria comercială de apartenență: „Extra”, „I” sau „II”.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zona de producție a IGP „Limone di Rocca Imperiale” coincide cu teritoriul administrativ al Comunei Rocca Imperiale.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Comuna Rocca Imperiale este un areal care, deși situat într-o zonă climatică de tip mediteranean, se bucură, grație configurației orografice aparte, de un microclimat special, favorabil cultivării și dezvoltării culturii lămâilor. Colinele situate la vest, nord și sud protejează arealul de vânturile reci din nord, în timp ce marea, situată la sud-est, exercită o acțiune de atenuare a condițiilor climatice, rezultând astfel un mediu natural care favorizează caracteristicile calitative ale produsului. Ploaia, factor limitativ pentru cultura lămâiului, este prezentă în această zonă în cantități de circa 600 mm; regimul pluviometric este bine distribuit, în principal în perioada de toamnă-iarnă și moderat în perioada de primăvară, la începutul ciclului de cultură. În restul anului culturile trebuie irigate; resursele de apă utilizate în acest scop sunt reprezentate de pânza freatică alimentată de apele masivului Pollino și în mai mică măsură de torenții activi pe parcursul perioadei de iarnă.

## 5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile deosebite pe care se fondează reputația produsului „Limone di Rocca Imperiale” sunt: randamentul în suc mai mare de 30 %; conținutul de limonen de minimum 70 %, care împreună cu alți compuși aromatici conferă fructului un parfum puternic și intens. Aceste caracteristici conferă produsului „Limone di Rocca Imperiale” identitate pe piețele locale, regionale și naționale.

## 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)

Semnificative pentru aria de producție sunt sărbătorile organizate de la începutul anilor '80, cu ocazia cărora au loc degustări de produse tipice locale și de mâncăruri pe bază de „Limone di Rocca Imperiale”. Prezența constantă a produsului în zonă și reputația de care se bucură acesta se reflectă în prezența „Limone di Rocca Imperiale” în bucătăria tradițională, care utilizează coaja bogată în uleiuri esențiale și sucul acestor lămâi pentru a accentua parfumul și gustul mâncărilor și pentru a le conferi o savoare distinctă. Mărturie a vitalității unei tradiții puternic înrădăcinate în zonă, „Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale” (Festivalul lămâilor de Rocca Imperiale) care se desfășoară în localitatea cu același nume în prima jumătate a lunii august, reprezintă de câțiva ani ocazia cea mai renumită pentru a degusta produsul. Datorită parfumului intens și persistent emanat de lămâi, consumatorii asociază acest fruct teritoriului Rocca Imperiale, învățând astfel să îl distingă și să îl prefere altor lămâi. În plus, la majoritatea sărbătorilor religioase, la târguri și la toate manifestările folclorice, conform obiceiului local, tarabele sunt decorate cu lămâi de Rocca Imperiale, așezate în coșuri sau formând aranjamente speciale.

„Limone di Rocca Imperiale” se află pe lista produselor agroalimentare tradiționale a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerul Politicilor Agricole Alimentare și Forestiere) începând din anul 2006, iar utilizarea consolidată a denumirii „Limone di Rocca Imperiale” este prezentă de peste douăzeci și cinci de ani. Denumirea este utilizată în mod curent pentru a indica produsul în cauză chiar și în regiunile limitrofe, după cum demonstrează documentele comerciale și de transport ale întreprinderilor din zonă, documentele parohiale și întâlnirile promovate de organizațiile agricole profesionale. În sfârșit, este oportun de precizat faptul că, în prezent, cultivarea produsului „Limone di Rocca Imperiale” reprezintă un element definitoriu al peisajului agricol din zona Alto Jonio Cosentino. Într-adevăr, pământurile comunei Rocca Imperiale, pe care se întind culturile de lămâi, sunt cunoscute sub numele de „Giardini dei limoni di Rocca Imperiale” (Grădinile cu lămâi din Rocca Imperiale).

Astfel, legătura la nivel cultural, economic și peisagistic dintre produsul „Limone di Rocca Imperiale” și contextul local este deosebit de puternică.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Limone di Rocca Imperiale” în „Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana” nr. 165 din 16 iulie 2013.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

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

---

<sup>(4)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.



## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2014/C 42/10	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 .....	10
2014/C 42/11	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 .....	16

EUR-Lex (<http://new.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 Luxemburg  
LUXEMBURG

RO