

32002R0564

L 86/7

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

3.4.2002

**REGULAMENTUL (CE) NR. 564/2002 AL COMISIEI  
din 2 aprilie 2002**

**de modificare în caietul de sarcini a două denumiri care figurează în anexa la Regulamentul (CE) nr. 1107/96 privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare și de modificare în caietul de sarcini a unei denumiri care figurează în anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 privind înscrierea anumitor denumiri în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”, prevăzut în Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod)**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului din 14 iulie 1992 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 2796/2000 al Comisiei <sup>(2)</sup>, în special articolul 9,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 9 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, guvernul austriac a solicitat pentru denumirea „Marchfeldspargel”, înregistrată ca indicație geografică protejată de Regulamentul (CE) nr. 1263/96 al Comisiei <sup>(3)</sup> de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei din 12 iunie 1996 privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului <sup>(4)</sup>, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1778/2001 <sup>(5)</sup>, modificarea descrierii produsului și adăugarea mai multor soiuri de sparanghel.
- (2) În conformitate cu articolul 9 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, guvernul spaniol a solicitat pentru denumirea „Baena”, înregistrată ca denumire de origine protejată de Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei, modificarea zonei geografice, în special adăugarea numelui unui sat, „Castro del Río”, precum și modificarea descrierii produsului.
- (3) În conformitate cu articolul 9 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului, guvernul danez a solicitat pentru denumirea „Lammefjordsgulerod”, înregistrată ca indicație geografică protejată de Regulamentul (CE) nr. 2400/96 al Comisiei din 17 decembrie 1996 privind înscrierea anumitor denumiri în „Registrul denumirilor de

origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”, prevăzut în Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(6)</sup>, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 245/2002 <sup>(7)</sup>, modificarea zonei geografice, în special adăugarea a trei zone mici „Sidinge Fjord, Klintsø și Svinninge Vejle”, a dovezii de origine și a legăturilor.

- (4) În urma examinării acestor trei cereri de modificare, s-a considerat că este vorba de modificări care nu sunt minore.
- (5) În conformitate cu procedura prevăzută în articolul 9 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 și pentru că nu este vorba de modificări minore, procedura prevăzută în articolul 6 se aplică *mutatis mutandis*.
- (6) S-a considerat că este vorba în aceste trei cazuri de o modificare conformă cu Regulamentul (CEE) nr. 2081/92. Nu s-a transmis Comisiei nici o declarație de opoziție, în sensul articolului 7 din regulamentul menționat, în urma publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* <sup>(8)</sup> a denumirilor respective.
- (7) În consecință, aceste modificări trebuie să fie înregistrate și să facă obiectul publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1*

Modificările care figurează în anexa la prezentul regulament se înregistrează și se publică în conformitate cu articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

*Articolul 2*

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la publicarea în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

<sup>(1)</sup> JO L 208, 24.7.1992, p. 1.  
<sup>(2)</sup> JO L 324, 21.12.2000, p. 26.  
<sup>(3)</sup> JO L 163, 2.7.1996, p. 19.  
<sup>(4)</sup> JO L 148, 21.6.1996, p. 1.  
<sup>(5)</sup> JO L 240, 7.9.2001, p. 6.

<sup>(6)</sup> JO L 327, 17.12.1996, p. 11.  
<sup>(7)</sup> JO L 39, 9.2.2002, p. 12.  
<sup>(8)</sup> JO L 60, 24.2.2001, p. 15 (Lammefjordsgulerod) și  
 JO C 63, 28.2.2001, p. 5 (Marchfeldspargel și Baena).

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 2 aprilie 2002.

*Pentru Comisie*

Franz FISCHLER

*Membru al Comisiei*

---

## ANEXĂ

## AUSTRIA

**Marchfeldspargel**

Modificări: anexa 2 din caietul de sarcini:

— Punctul 5: „Descrierea caracteristicilor”: „lungimea tijelor”

*În loc de:* „Lungimea maximă admisă este de 21 cm pentru sparanghelul alb și sparanghelul violet și de 25 cm pentru sparanghelul violet/verde și sparanghelul verde”

*se citește:* „Lungimea maximă admisă este de 22 cm pentru sparanghelul alb și violet și de 25 cm pentru sparanghelul violet/verde și sparanghelul verde”.

— Punctul 5: „Descrierea materiilor de bază”:

Se adaugă următoarele soiuri:

Soiuri germane: „Eposs, Ravel, Ramos”

Soiuri franceze: „Viola”

Soiuri din Statele Unite ale Americii: „Mary Washington”.

— Punctul 5: „Descrierea caracteristicilor care le diferențiază de produsele similare”

Se suprimă „Lungimea maximă admisă este de 21 cm pentru sparanghelul alb și sparanghelul violet. Lungimea produselor similare este de 22 cm”.

## SPANIA

**Baena**

— La punctul „Descriere”

*în loc de:* „uleiurile aparținând acestei denumiri fac parte din următoarele tipuri:

Tipul A: aciditate maximă 0,5°; gust de fructe, plăcut dulce.

Tipul B: aciditate maximă 0,9°; gust de fructe, plăcut dulce.

Tipul C: aciditate maximă 1,3°; gust dulce.

Tipul D: aciditate maximă 1°; gust puternic de fructe și de migdală amară.

Culoarea acestor uleiuri variază de la galben auriu la verde intens. Ele prezintă de asemenea următoarele caracteristici tehnice:

Indice de peroxid: maxim 0,15

K<sub>270</sub>: maxim 0,1 %

Umiditate: maxim 0,1 %

Impurități: maxim 0,1 %”

*se citește:* „Uleiurile aparținând acestei denumiri fac parte din următoarele tipuri:

Tipul A: aciditate maximă 0,4°; aromă și gust puternic de fructe, ușor gust de migdală amară.

Tipul B: aciditate maximă 1°; aromă și gust de fructe coapte, plăcut și dulce.

Culoarea celor două tipuri de ulei de măsline stabilite mai sus poate varia de la galben verzui la galben auriu.

Ele prezintă de asemenea următoarele caracteristici:

Indice de peroxid: maxim 15 miliechivalenți de oxigen activ pe kg de ulei

Extincție în ultraviolet (K<sub>270</sub>): maxim 0,1 %

Umiditate: maxim 0,1 %

Impurități: maxim 0,1 %”

— La punctul „zonă geografică”:

*în loc de:* „Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya și Zuheros”

*se citește:* „Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya, Zuheros și Castro del Río”.

## DANEMARCA

**Lammefjordsgulerod**

## — Zona geografică:

*în loc de:* „morcovii de Lammefjord provin din zona canalizată Lammefjord, delimitată de Ringkanal și barajul de la Audebo. Lammefjord este situat în Odsherred, în Sjaelland (Danemarca)”

*se citește:* „morcovii de Lammefjord provin din zona canalizată Lammefjord, delimitată de Ringkanal și barajul de la Audebo. Lammefjord este situat în Odsherred, în Sjaelland (Danemarca). Svinning Vejle este partea din Lammefjord asanată care este situată în partea cea mai cavă a fiordului. Zona a fost drenată înainte de Lammefjord, în special pentru că era o zonă de pășune și cu apă de mică adâncime. Fiordul Sidinge est de asemenea o zonă canalizată din Isefjord situată la nord de Lammefjord. Klintsø este zona cea mai nordică. Această zonă era la origine un fiord, dar intrarea a fost astupată de aluviunile naturale. Zona este de asemenea înconjurată de canale de drenare”.

## — Dovada originii:

*în loc de:* „morcovii de Lammefjord trebuie curățați și ambalați în spălătoare locale certificate. Printre condițiile de certificare a spălătoarelor figurează înscrierea zilnică, în registrele de control, a cantităților de morcovi sosite de la locul de cultură, precum și separarea fizică a morcovilor de Lammefjord de cei care ar putea veni «din afară». Se efectuează un control PI suplimentar la acest nivel de către direcția produselor vegetale”

*se citește:* „morcovii de Lammefjord trebuie curățați și ambalați în spălătoare locale certificate. Printre condițiile de certificare a spălătoarelor figurează înscrierea zilnică, în registrele de control, a cantităților de morcovi sosite de la locul de cultură, precum și separarea fizică obligatorie a morcovilor de Lammefjord de cei care ar fi putut fi cultivați într-un sol nisipos obișnuit în afara zonelor menționate. Se efectuează un control PI suplimentar la acest nivel de către direcția produselor vegetale.”

## — Legături:

*în loc de:* „Canalizarea din Lammefjord a început în 1873 și a dus la crearea unei zone agricole unice pentru că fundul fiordului, mălos, era foarte bogat în elemente nutritive care proveneau de la animalele moarte și de la materialele vegetale depuse și descompuse de-a lungul mileniilor (în unele locuri, grosimea straturilor depășea 20 m). Mălul s-a îmbogățit prin depunerile de nisip, dar mai ales prin particulele de argilă. O mare parte din Lammefjord nu are practic pietre, dar numărul mare de cochilii de scoici și de stridii conferă solului un conținut ridicat de calcar.

Pe malurile vechi, solul este nisipos, iar nisipul, lustruit, are particule mai fine și mai puțin aspre decât celelalte soluri de același tip. Toți acești factori sunt importanți pentru cultivarea morcovului de Lammefjord”

*se citește:* „Fiordul Siding este prima zonă asanată din regiunea Lammefjord. Apoi a fost asanat Svinninge Velje și canalizarea celei mai mari zone, Lammefjord, a început în 1873. Klintsø a fost asanat ultimul. Acest lucru a dus la crearea unei zone agricole unice, deoarece fundul fiordului, mălos, era foarte bogat în elemente nutritive care proveneau de la animalele moarte și de la materialele vegetale depuse și descompuse de-a lungul mileniilor (în unele locuri, grosimea straturilor depășea 20 m). Mălul s-a îmbogățit prin depunerile de nisip, dar mai ales prin particulele de argilă. O mare parte din Lammefjord nu are practic pietre, dar numărul mare de cochilii de scoici și de stridii conferă solului un conținut ridicat de calcar.

Pe malurile vechi, solul este nisipos, iar nisipul, lustruit, are particule mai fine și mai puțin aspre decât celelalte soluri de același tip, ceea ce înseamnă că morcovii nu sunt zgâriați atunci când sunt culeși și nu capătă acea nuanță tristă de gri caracteristică morcovilor cultivați în solurile nisipoase. Toți acești factori sunt importanți pentru cultivarea morcovului de Lammefjord.”