

**REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 856/2014 AL COMISIEI****din 4 august 2014****de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Lammefjordsgulerod (IGP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Danemarcei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Lammefjordsgulerod”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 2400/96 al Comisiei <sup>(2)</sup>, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 564/2002 al Comisiei <sup>(3)</sup>.
- (2) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini prin furnizarea de informații detaliate privind dovada originii, metoda de obținere și altele (autoritatea competentă responsabilă cu controalele).
- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1*

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Lammefjordsgulerod” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

*Articolul 2*

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

Adoptat la Bruxelles, 4 august 2014.

*Pentru Comisie,*  
*pentru președinte*  
Ferdinando NELLI FEROCI  
*Membru al Comisiei*

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 327, 18.12.1996, p. 11.<sup>(3)</sup> JO L 86, 3.4.2002, p. 7.

## ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări ale caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Lammefjordsgulerod”:

(a) **Descrierea produsului**

În loc de: „Morcovul de Lammefjord este foarte neted și foarte fragil și, odată curățat, are o ușoară tendință de a deveni gri. Conținutul său de materie uscată este relativ ridicat, întocmai ca și conținutul său de zahăr. Acest morcov conține o cantitate foarte mare de caroten.”

se va citi: „Morcovul Lammefjordsgulerod este foarte neted și foarte fragil și, odată curățat, are o ușoară tendință de a deveni gri. Conținutul său de materie uscată este relativ ridicat, întocmai ca și conținutul său de zahăr. Acest morcov conține o cantitate foarte mare de caroten.

Morcovul Lammefjordsgulerod trebuie să îndeplinească cerințele aplicabile «categoriei I» definite în standardul CEE-ONU referitor la morcovi (FFV-10).”

(b) **Aria 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 Sjælland (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.

Faptul că morcovii sunt cultivați pe terenurile recuperate din Lammefjord al căror substrat este constituit de fundul marin, cu stratul său de mâl (rubrica «Legătura»), constituie una dintre condițiile particulare pentru producerea lor.

Cultivarea sa se practică după regulile producției integrate de legume de câmp, care este controlată de direcția de produse vegetale.”

se va citi: „Regiunea Lammefjord este constituită din patru zone de fiorduri recuperate din Odsherred, în Sjælland (Danemarca):

— partea recuperată din Lammefjord, care este delimitată de Ringkanal și de barajul Audebo;

— Svinning Vejle, care este delimitat la sud, la vest și la nord de Ringkanal și la est de linia de cale ferată Svinninge-Hørve;

— fiordul Sidinge, care este delimitat de barajul Sidinge și de un canal de drenare;

— Klintsø, care este delimitat de canale de drenare.”

(c) **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 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 de produse vegetale.”

se va citi: „Morcovii Lammefjordsgulerod trebuie curățați și ambalați în spălătoare locale certificate, unde se păstrează dovezile originii. 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 Lammefjordsgulerod de cei care ar fi putut fi cultivați într-un sol nisipos obișnuit în afara zonelor menționate.”

**(d) Metoda de obținere**

În loc de: „Morcovii de Lammefjord se cultivă după regulile producției integrate de legume de câmp (Dansk Miljøgrønt), care vizează atât productivitatea, cât și calitatea. Din punct de vedere fitosanitar, de exemplu, atunci când este posibil, se preferă măsurile tehnice și produsele ecologice produselor fitofarmaceutice cu acțiune chimică.

Printre parametrii critici ai culturii se numără:

- tehnica;
- îngrășămintele;
- irigarea;
- protecția plantelor (avertizarea, combaterea dăunătorilor și a fungilor);
- recoltarea, depozitarea și ambalarea;
- gestionarea și pregătirea;
- consilierea, documentația și controalele.”

se va citi: „Morcovii Lammefjordsgulerod trebuie cultivați conform standardului GlobalG.A.P. (*The Global Partnership for Good Agricultural Practices*), care stabilește cadrul bunelor practici agricole. Standardul respectiv cuprinde cerințe referitoare la documentația în domeniul managementului calității, al managementului de mediu, al minimalizării utilizării de pesticide, al trasabilității, al siguranței alimentelor, precum și al evaluării riscurilor asociate mediului de lucru și igienei alimentare. Și întreprinderile de ambalare a morcovilor din regiunea Lammefjord, care curăță, sortează și ambalează morcovii, fac obiectul standardului GlobalG.A.P.”

**(e) Organismul de control**

În loc de: „Denumire: Direcția de produse vegetale

Adresă: Skovbrynet 18, DK-1250 Copenhaga.”

se va citi: „Denumire: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen

Adresă: Kirketoften 5, 5610 Assens, tel. 51244989, site internet: agromanagement.dk”.

**(f) Etichetarea**

În loc de: „Dispozițiile Direcției de produse vegetale trebuie respectate, după cum urmează:

1. pentru morcovii prezentați în ambalaje, fiecare ambalaj en-gros trebuie să poarte o etichetă cu informațiile enumerate în continuare, care trebuie să fie lizibile și vizibile din exterior și să nu poată fi șterse prin spălare:

(a) identificare:

- centru de ambalare și/sau expeditor: numele și adresa sau marca atribuită sau recunoscută de o autoritate oficială: «Lammefjordsgulerod»;

(b) natura produsului:

- numele soiului, pentru categoria «Extra», precum și una dintre următoarele mențiuni, în cazul în care conținutul nu este vizibil de la exterior:
  - «morcovi la legătură» sau «morcovi»;
  - «morcovi timpurii» sau «morcovi târzii»;

(c) originea produsului:

- Danemarca;
- Lammefjord;

(d) informații pentru comercializare:

— categoria;

— calibrul, exprimat prin:

— cel mai mare sau cel mai mic diametru sau prin greutate, dacă s-a realizat o sortare pe baza calibrului;

— numărul de legături, în cazul morcovilor la legătură;

(e) marcajul de control oficial (opțional);

2. pentru morcovii vrac (încărcați direct în mijlocul de transport sau într-unul dintre compartimentele acestuia), indicațiile de mai sus trebuie să figureze într-un document de însoțire sau într-o fișă expusă într-un loc vizibil pe mijlocul de transport.”

se va citi: „Toate ambalajele, în formă preambalată sau deschisă, trebuie să poarte o etichetă cu următoarele informații:

(a) numele și adresa completă a centrului de ambalare;

(b) sigla «Lammefjordens Grøntsagslaug» (Asociația cultivatorilor de legume din Lammefjord);

(c) categoria.”

---

## ANEXA II

## DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (\*)

## „LAMMEFJORDSGULEROD”

Nr. CE: DK-PGI-0205-01118 — 4.6.2013

IGP (X)      DOP ()

**1. Denumirea**

„Lammefjordsgulerod”

**2. Statul membru sau țara terță**

Danemarca

**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 căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Morcovul Lammefjordsgulerod este foarte neted și foarte fragil și, odată curățat, are o ușoară tendință de a deveni gri. Conținutul său de materie uscată este relativ ridicat, întocmai ca și conținutul său de zahăr. Acest morcov conține o cantitate foarte mare de caroten.

Morcovul Lammefjordsgulerod trebuie să îndeplinească cerințele aplicabile „categoriei I” definite în standardul CEE-ONU referitor la morcovi (FFV-10).

Morcovii Lammefjordsgulerod trebuie cultivați conform standardului Global G.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practices), care stabilește cadrul bunelor practici agricole.

**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 fazele producției trebuie să se desfășoare în aria delimitată.

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

Curățarea și ambalarea morcovilor au loc exclusiv în spălătoare locale.

**3.7. Norme specifice privind etichetarea**

- (a) numele și adresa completă a centrului de ambalare;
- (b) sigla „Lammefjordens Grøntsagslaug” (Asociația cultivatorilor de legume din Lammefjord);
- (c) categoria.

(\*) 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 (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Regiunea Lammefjord este constituită din patru zone de fiorduri recuperate din Odsherred, în Sjælland (Danemarca):

- partea recuperată din Lammefjord, care este delimitată de Ringkanal și de barajul Audebo;
- Svinninge Vejle, care este delimitat la sud, la vest și la nord de Ringkanal și la est de linia de cale ferată Svinninge-Hørve;
- fiordul Sidinge, care este delimitat de barajul Sidinge și de un canal de drenare;
- Klintsø, care este delimitat de canale de drenare.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Produsul este cultivat pe terenurile recuperate din Lammefjord, al cărui substrat este constituit de fundul marin, cu stratul său de mâl. Fiordul Sidinge a fost prima zonă asanată din regiunea Lammefjord (începând din 1841). Apoi a fost asanat Svinninge Vejle, iar recuperarea celei mai mari zone, Lammefjord, a început în 1873. Klintsø a fost ultima zonă asanată.

Stratul inferior al solului este compus din argilă și din marnă sau din argilă și din mâl nisipos. Acesta este acoperit de un strat de mâl cu o grosime de mai mulți metri, format din materii vegetale și animale. O mare parte din Lammefjord este lipsită de pietre, dar numărul mare de cochilii de midii și de stridii conferă solului un conținut ridicat de calciu.

Lammefjord are o climă ideală pentru cultivarea morcovului: iernile sunt blânde, verile sunt răcoroase, iar precipitațiile sunt distribuite uniform pe tot parcursul anului.

##### 5.2. Specificitatea produsului

Morcovii din regiunea Lammefjord au o suprafață foarte netedă și își păstrează culoarea după spălare și pe parcursul depozitării. Ei își mențin culoarea datorită caracteristicilor nisipului din sol, care este mai delicat și are particule mai fine și mai rotunjite decât alte soluri nisipoase, astfel încât morcovii nu sunt vătămați la recoltare. Prin urmare, morcovii din regiunea Lammefjord pot fi depozitați la rece și manipulați tot timpul anului, fără nicio modificare a culorii.

##### 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)

Condițiile de cultivare create de fundul marin al fiordului conferă morcovilor Lammefjordsgulerod o calitate unică. Acest sol special permite manipularea delicată a morcovilor și conservarea suprafeței netede a acestora.

Denumirea „Lammefjordsgulerod” este cunoscută în întreaga Danemarcă.

De asemenea, Lammefjordsgulerod contribuie la faptul că publicul asociază Lammefjord cu legume de foarte bună calitate, în special cu morcovii. Lammefjord este descris după cum urmează în marea enciclopedie daneză (Den store danske Encyklopædi): „Pe fundul fiordului secat se obține o producție vegetală bogată: Lammefjord este cunoscut pentru morcovii și cartofii săi. Înainte de 1980, era cunoscut și pentru bulbi de flori și pentru sparanghel.”

Lammefjord este menționat deseori de către mass-media daneză și străină care relatează succesul înregistrat, în ultimii ani, de restaurantele daneze ale căror meniuri au la bază ingrediente nordice.

#### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>