

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2016/C 176/09)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

**Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

„VULTURE”

Nr. UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

DOP (X) IGP ( ) STG ( )

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture  
Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla (PZ)  
ITALIA

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: introducerea referirilor la organismul de control

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

**5. Modificare (modificări)**

*Descrierea produsului*

Cultivarul

Fraza următoare:

„Uleiul de măsline extravirgin «Vulture» DOP este obținut prin măcinarea măslinelor din următoarele soiuri: «Ogliarola del Vulture», în proporție de minimum 70 %, și «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola»,

<sup>(1)</sup> JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

«Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino» și «Rotondella», separat sau împreună, în proporție de maximum 30 %.”

se înlocuiește cu fraza:

„Uleiul de măsline extravirgin «Vulture» DOP este obținut prin presarea măslinelor din următoarele soiuri: «Ogliarola del Vulture», în proporție de minimum 60 %, și «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino», «Rotondella», «Nocellara» și «Laudolia», separat sau împreună, în proporție de maximum 40 %.”

Se reduce de la 70 % la 60 % ponderea cultivarului „Ogliarola del Vulture” în cantitatea totală de măsline din care se obține uleiul „Vulture”. Prin urmare, ponderea celorlalte soiuri care contribuie la obținerea uleiului „Vulture” DOP crește de la 30 la 40 %. În plus, printre soiurile admise pentru ponderea maximă de 40 % au fost introduse soiurile „Nocellara” și „Laudolia”.

Această modificare este motivată de necesitatea de a se valorifica toate culturile de măslini de pe teritoriu, precum și de faptul că analizele efectuate, de-a lungul anilor, asupra uleiului din această arie geografică, atât de Camera di Commercio di Potenza, autoritate de control, cât și de Università degli studi della Basilicata, au demonstrat că proporțiile introduse nu schimbă caracteristicile uleiului „Vulture”, acestea fiind asigurate de ponderea încă predominantă, de 60 %, a cultivarului „Ogliarola del Vulture”.

Introducerea celor două soiuri, „Nocellara” și „Laudolia” permite nu doar o mai bună valorificare a culturilor de măslini din aria geografică delimitată, ci și păstrarea caracteristicilor esențiale ale produsului.

#### Aciditate

Aciditatea, exprimată ca acid oleic, se reduce de la  $\leq 0,5\%$  la  $\leq 0,38\%$ .

Îmbunătățirile aduse în ultimii ani metodelor și proceselor de producție au permis reducerea acestei limite și îmbunătățirea calității uleiului.

#### Indice de peroxid

Indicele de peroxid (mEq O<sub>2</sub>/kg) se reduce: de la  $\leq 11$  la  $\leq 10$ , pentru îmbunătățirea calității uleiului;

În plus, și în ceea ce privește indicele de peroxid, îmbunătățirile aduse în ultimii ani metodelor și proceselor de producție au permis reducerea acestei limite și îmbunătățirea calității uleiului.

#### Evaluare organoleptică

Se elimină următoarea formulare:

„tomată: mediană 4-6;”

Această modificare se dovedește necesară deoarece, în urma controalelor și a analizelor efectuate de-a lungul anilor, a devenit evident că, în pofida respectării dispozițiilor caietului de sarcini, această caracteristică nu reiese întotdeauna din evaluarea organoleptică a uleiului. Foarte probabil, această caracteristică a fost introdusă în caietul de sarcini pentru că s-a ținut seama în mod eronat de analize efectuate asupra unui număr de eșantioane nereprezentativ și asupra unui număr de ani care nu cuprindea variabila legată de diversii ani de producție.

#### Dovada originii:

Se adaugă frazele următoare:

„Plantele din soiul «Ogliarola del Vulture» și din alte soiuri se pot afla atât pe terenul identificat pe însăși parcela cadastrală, cât și pe terenuri identificate pe parcele diferite, aparținând aceluiași cultivator de măslini sau unor cultivatori diferiți de măslini.

În acest din urmă caz, pentru a se permite și a se facilita activitatea de control, diferiții cultivatori de măslini trebuie să prezinte o cerere comună unică de aderare la sistemul de control, trebuie să culeagă măslinile în aceleași zile și trebuie să predea măslinile aceleiași mori.”

Se precizează că măslinii ale căror fructe sunt utilizate pentru producția uleiului cu denumire de origine protejată se pot afla pe aceeași parcelă sau pot fi răspândiți pe parcele diferite ale aceluiași cultivator de măslini sau ale unor cultivatori diferiți de măslini. În acest din urmă caz, pentru a se permite și a se facilita activitatea de control, diferiții cultivatori de măslini trebuie să prezinte o cerere comună unică de aderare la sistemul de control, trebuie să culeagă măslinile în aceleași zile și trebuie să predea măslinile aceleiași mori. Având în vedere că noile plantări au fost realizate în momente diferite și ulterior plantărilor de măslini din soiul „Ogliarola del Vulture”, motiv pentru care celelalte soiuri nu sunt răspândite, în general, printre măslinii din soiul „Ogliarola del Vulture”, ci ocupă parcele diferite, a devenit necesar să se reglementeze în mod adecvat recoltarea și măcinarea măslinelor.

*Metoda de producție*

Propoziția următoare:

„Producția maximă de măslina nu poate depăși opt tone per hectar.”

se înlocuiește cu propoziția:

„Producția maximă de măslina nu poate depăși opt tone per hectar + 20 % în anii cu rodire foarte bună.”

Această modificare este justificată de faptul că producția maximă de opt tone în anii normali este o limită rezonabilă, dar s-a dovedit foarte păguboasă pentru producători în anii cu rodire foarte bună, având în vedere alternanța măslinului din punctul de vedere al producției.

Analizele efectuate în ultimii ani au demonstrat că producția cu 20 % mai mare a acestor ani permite menținerea caracteristicilor calitative ale uleiului „Vulture” așa cum sunt prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

*Etichetarea*

Propoziția:

„Denumirea «Vulture» de pe etichetă trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- font: Korinna regular;
- dimensiunea primului și ultimului caracter: 24,3;
- culoarea caracterelor din prim-plan: auriu 872 U;
- dimensiunea caracterelor din interior: 17,9;
- culoarea umbrei caracterelor: Pantone 8 580 cv;
- culoarea motivului care încadrează denumirea: Pantone 8 580 cv.

**VULTURE** ”

se înlocuiește astfel:

„Denumirea de origine protejată «Vulture» trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, în culori foarte contrastante față de culoarea etichetei, astfel încât să poată fi clar deosebită de toate celelalte indicații de pe etichetă, precum în următorul logo cu font Sabon Bold:

**VULTURE DOP** ”

Această modificare este motivată de nevoia producătorilor de a avea un logo mai eficace din punctul de vedere al comunicării și al comercializării.

Se adaugă propoziția:

„Pe lângă anul și lotul de producție, pe etichete trebuie să figureze toate mențiunile prevăzute de legi și de reglementările comerciale.”

Această modificare este justificată de necesitatea unei formulări care să permită caietului de sarcini să fie întotdeauna adaptat la eventualele modificări ale reglementărilor.

*Altele:*

Se adaugă următorul text:

„Controlul privind respectarea de către produs a caietului de sarcini este desfășurat de structura de control, în conformitate cu dispozițiile regulamentelor în vigoare ale Uniunii. Autoritatea publică de control desemnată este Camera di Commercio di Potenza, e-mail: segreteriagenerale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it – tel. 0971 41211 – fax 0971 412226.”

Se introduc trimerite la organismul de control care nu figurează în caietul de sarcini în vigoare.

## DOCUMENT UNIC

## „VULTURE”

Nr. UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea**

„Vulture”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, ulei etc.)

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

La momentul ambalării, uleiul de măsline extravirgin „Vulture” DOP prezintă următoarele:

1 - Caracteristici fizice și chimice:

aciditate exprimată în acid oleic:  $\leq 0,38\%$ ;indice de peroxid (mEq O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 10$ ;total polifenoli:  $\geq 150$ ;K 232:  $\leq 2,0$ .

2 - Evaluări organoleptice

culoare: galben chihlimbariu cu reflexe verzi;

miros/gust:

fructat: mediană 4-6, cu note moderate de iarbă cosită;

amar: slab/moderat mediană 2-6;

picant: slab/moderat mediană 2-6.

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

Uleiul de măsline extravirgin „Vulture” DOP este obținut prin presarea măslinelor din următoarele soiuri: „Ogliarola del Vulture”, în proporție de minimum 60 %, și „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, „Rotondella”, „Nocellara” și „Laudolia”, separat sau împreună, în proporție de maximum 40 %.

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

Toate operațiunile de obținere a produsului „Vulture” DOP, mai precis producerea și prelucrarea măslinelor și păstrarea uleiului, trebuie să fie efectuate în aria de producție.

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

Ambalarea se poate efectua în aria de producție sau în afara ei. În orice caz, trebuie garantate controlul și trasabilitatea, menționându-se întotdeauna pe documentele de transfer lotul de ulei și moara de producție.

Uleiul „Vulture” DOP trebuie comercializat în recipiente de sticlă sau din tablă cositorită cu o capacitate de cel mult cinci litri. În plus, produsul poate fi ambalat în pliculețe cu doză de unică folosință.

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

Denumirea de origine protejată „Vulture” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, în culori foarte contrastante față de culoarea etichetei, astfel încât să poată fi clar deosebită de toate celelalte indicații de pe etichetă, precum în următorul logo cu font Sabon Bold:

**VÙLTURE DOP**

Cu posibilitatea de a se adăuga: „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” (ulei de măsline extravirgin cu denumire de origine protejată) sau „olio extravergine di oliva DOP” (ulei de măsline extravirgin DOP).

Pe lângă anul și lotul de producție, pe etichete trebuie să figureze toate mențiunile prevăzute de legi și de reglementările comerciale.

La denumirea menționată nu se permite adăugarea niciunei calificări neprevăzute în mod expres în prezentul caiet de sarcini. Este însă permisă mențiunea „Olio imbottigliato dal produttore all'origine” (ulei îmbuteliat de producător la origine) sau „olio imbottigliato nella zona di produzione” (ulei îmbuteliat în aria de producție), în cazul în care îmbutelierea a fost efectuată de terți.

Este posibilă utilizarea unor mențiuni referitoare la societăți comerciale, denumiri comerciale și mărci private, cu condiția să nu existe riscul de inducere în eroare a consumatorilor.

Sunt permise menționarea caracterului ecologic și prezența logoului aferent atunci când uleiul este obținut prin astfel de metode.

Pe produsul ambalat în pliculețe cu doză de unică folosință trebuie să figureze: denumirea protejată, lotul, campania de producție și un număr de serie atribuit de organismul de control.

Sunt admise contraetichetele și etichetele guler ale ambalatorilor.

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Măslinile destinate producției de ulei de măsline extravirgin „Vulture” DOP trebuie produse și prelucrate pe teritoriul administrativ al comunelor Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra și Venosa.

#### 5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică delimitată este caracterizată de muntele „Vulture” și cunoscută sub numele acestuia: un vulcan stins aflat în zona centrală a Apeninilor sudici, la aproximativ 60 km de mare. Terenurile cultivate cu livezi de măsline destinate producției de ulei „Vulture” sunt situate pe versanții dinspre est-sud-est ai muntelui Vulture, deoarece muntele influențează microclimatul și protejează livezile de măsline de vânturile reci de iarnă. Teritoriul delimitat este cuprins între altitudini de 400 și 700 m deasupra nivelului mării și are un microclimat deosebit, caracterizat de o amplasare continentală, cu ierni în general lungi și reci și veri scurte și adesea lipsite de precipitații.

Precipitațiile înregistrează o medie de 750 mm pe an, cu maxime de până la 1 000 mm în zonele mai interne, fiind abundente mai ales toamna și iarna și destul de bogate la începutul primăverii, însă nu lipsesc nici în a doua parte a primăverii și vara.

Temperatura medie anuală oscilează între 14 și 15 °C, iar lunile cele mai reci sunt ianuarie și februarie, cu temperaturi medii de 4-6 °C, care coboară adesea sub zero. Aceste condiții climatice sunt la limita supraviețuirii în ceea ce privește măslinul, livezile de măsline învecinându-se, la altitudini mai ridicate, cu cele de castani. După cum arată numeroși autori, clima oarecum rece din aria de producție determină obținerea unui ulei cu un conținut sporit de polifenoli. Terenurile de origine vulcanică sunt deosebit de fertile tocmai datorită faptului că derivă din tufuri vulcanice leucitice, bogate în dioxid de fosfor, potasă și var, la care se adaugă un procentaj bun de substanță organică (aproximativ 6 %). Potrivit cercetărilor efectuate de Universitatea Basilicata, de Metapontum Agrobios și de Departamentul regional de agricultură și dezvoltare rurală, terenurile din zona muntelui Vulture sunt bogate în potasiu schimbabil (în medie, peste 450 ppm), calciu schimbabil (în medie, peste 3 000 ppm) și magneziu schimbabil (în medie, peste 170 ppm). În arbori, potasiul se găsește mai ales în cavitațiile celulare în formă ionică și intervine în formarea glucidelor și proteinelor, în procesele de asimilare, de respirație și de mișcare a apei în plante. Un alt element care caracterizează teritoriul și produsul este prezența soiului „Ogliarola del Vulture”, soi autohton care, de-a lungul veacurilor, în mod natural și cu ajutorul cultivatorilor de măsline, a ajuns să fie selecționat și să ocupe aria geografică delimitată. Acest soi nu s-a putut răspândi la altitudini mai ridicate din cauza climei aspre din timpul iernii, iar în zonele mai calde nu s-a răspândit din cauza prezenței unor soiuri mai productive, cu arbori mai viguroși și mai rezistenți la temperaturile ridicate. Mai mulți autori au demonstrat că există o legătură între originea soiului și suportarea temperaturilor: soiurile originare din localități cu climă mai rece suportă mai greu temperaturile ridicate, în vreme ce soiurile originare din localitățile cu climă mai caldă le suportă mai ușor și viceversa. Prin urmare, „Ogliarola del Vulture” ocupă doar teritoriul unde se produce uleiul „Vulture” DOP. În regiunea muntelui Vulture, măslinul nu este doar o resursă productivă, ci și un element care caracterizează identitatea peisagistică și ambientală a teritoriului, protejându-l pe acesta din urmă de calamitățile atmosferice care, din păcate, îl afectează adesea. Dat fiind că ocupă versanții dinspre sud-est ai muntelui Vulture, măslinii se află pe terenuri înclinate, oferind solului o protecție la fel de importantă ca cea pe care o oferă pădurile în zona montană. Astfel, este protejată stabilitatea hidrogeologică a teritoriului și a așezărilor umane și sunt ocupate terenuri care, din cauza înclinării lor,

nu ar fi utilizabile pentru alte culturi. Măslinii sunt prezenți încă din antichitate în regiunea muntelui Vulture, după cum reiese din diversele documente istorice care se găsesc în Arhiva de stat din Potenza, unde sunt păstrate diverse statistici și referate istorice care descriu teritoriul și cultivarea măslinilor. Din aceste documente reiese prezența măslinului și producția de ulei în zona muntelui Vulture încă din vremuri îndepărtate, precum și evoluția acestei producții care, treptat, a dobândit o importanță tot mai mare în contextul economic al teritoriului.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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 Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---