

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2017/C 294/08)

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

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**„OIGNON DOUX DES CÉVENNES”****Nr. UE: PDO-FR-02284 – 27.1.2017****DOP (X) IGP ()****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (ADOC) (Asociația pentru Protecția Cepei Dulci din Cévennes)

Maison de la formation et des entreprises.

30b, route du Pont-de-la-Croix

30120 Le Vigan

FRANȚA

Tel. +33 467827678

E-mail: defenseoignon doux.cevennes@wanadoo.fr

Componență și interes legitim: Grupul solicitant este constituit din producători și ambalatori ai DOP *Oignon doux des Cévennes*, reuniți în cadrul unei asociații reglementate prin legea din 1 iulie 1901. În această calitate, grupul are dreptul să solicite modificări ale caietului de sarcini.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

— Denumirea produsului

— Descrierea produsului

— Aria geografică

— Dovada originii

— Metoda de producție

— Legătura

— Etichetarea

— Altele (aria geografică, legătura, coordonatele grupului, structurile de control)

4. Tipul modificării (modificărilor)

— Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- 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 nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

— *Dovada originii*

Procedura de identificare a operatorilor prevăzută în capitolul intitulat „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” din caietul de sarcini se modifică după cum urmează:

- Modificarea datei de depunere a dosarelor de cerere de identificare

Data de depunere a declarației de identificare, fixată în prezent la 31 mai din anul plantării, este avansată la 30 noiembrie din anul precedent plantării, pentru a menține o coerență cu identificările parcelare și cu anotimpul. Aceasta va permite, de asemenea, o mai bună planificare a controalelor pe teren și o simplificare pentru producători.

- Modificarea declarației de plantare: adăugarea unei „cereri de plecare voluntară”

Includerea cererii de plecare voluntară în această declarație garantează o mai bună actualizare a listei operatorilor autorizați și permite o monitorizare periodică a operatorilor din sectorul DOP *Oignon doux des Cévennes*.

- Modificarea declarației de comercializare:

Pentru a clarifica tipul de operatori care trebuie să completeze prezenta declarație, se precizează că această declarație nu se adresează decât celor care comercializează, și anume, producătorii-ambalatori (vânzare directă) și ambalatorii. Termenul „ambalator” se adaugă, deci, după termenul „producător”. Dispoziția devine următoarea: „În fiecare an, producătorii-ambalatori și ambalatorii adresează grupului, înaintea datei de 31 mai care urmează datei recoltării, o declarație de comercializare (...)”.

- Adăugarea posibilității de realizare a unei examinări organoleptice și analitice pe loturile care sunt gata pentru ambalare

Elementele referitoare la controlul produsului incluse în capitolul intitulat „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” din caietul de sarcini se modifică după cum urmează: în scopul consolidării examinării organoleptice și analitice a *Oignon doux des Cévennes*, se adaugă posibilitatea de a preleva probe din loturile care sunt gata pentru ambalare. Controlul loturilor ambalate este menținut.

Punctul 3.5 din documentul unic ia în considerare această posibilitatea adăugând mențiunea „gata pentru ambalare” la sfârșitul frazei următoare: „În cele din urmă, examinarea organoleptică și analitică, care permite garantarea conformității cu profilul organoleptic, se face prin sondaj asupra loturilor ambalate sau gata pentru ambalare.”

— *Metoda de obținere a produsului*

Semințe

- Arăcirea tulpinelor florale destinate producției de semințe autoproduse

Obligația de arăcire a tulpinelor florale pentru producția de semințe autoproduse se suprimă. Într-adevăr, există alte sisteme cum ar fi tasarea tulpinelor, care permite menținerea unor tulpini florale cu ajutorul formării unui mușuroi de pământ la baza plantei. Din acest motiv, această posibilitate de tasare este introdusă în caietul de sarcini.

Astfel, fraza „Tulpinele florale trebuie să fie arăcite cel mai târziu atunci când se află la jumătatea înălțimii lor de creștere” se înlocuiește cu: „Tulpinele florale trebuie să fie arăcite cel mai târziu atunci când se află la jumătatea înălțimii lor de creștere sau sunt tasate.”

Itinerar cultural

- Interdicția răsădirii pe parcele semămate

Până în prezent, producătorii puteau să răsădească ceapă pe parcele care au fost utilizate în același an pentru însămânțare. În urma mai multor ani de monitorizare tehnică, se dovedește că faptul de a răsădi cepele pe aceste parcele se soldează în mod periodic cu probleme sanitare și diminuează calitatea cepelor (de exemplu, fragilitatea tuniilor). Răsădirea pepinierelor favorizează menținerea și dezvoltarea unui *Thrips tabaci*, sursă de contaminare pentru parcelele vecine. Prin urmare, într-o viziune pe termen lung a agriculturii durabile și pentru perenizarea producției, este important să se interzică această practică.

Se introduce, deci, fraza „Răsădirea este interzisă pe o parcelă care a fost utilizată în același an pentru însămânțare.”

— Modificarea datei ultimului aport de azot

Caietul de sarcini în vigoare prevede că ultimul aport de azot mineral trebuie să aibă loc cel târziu cu o lună înainte de recoltare. Această dispoziție este modificată autorizând ultimul aport de azot cel târziu cu o lună și jumătate după răsădire, pentru a facilita monitorizarea. Într-adevăr, data răsădirii fiind înregistrată, este mai ușor să se determine data ultimului aport de azot. Această dispoziție permite, de asemenea, producătorului, în cadrul unei recoltări mai precoce decât era de așteptat, să evite un aport de azot prea tardiv.

— Modificarea datei de începere a recoltării

Caietul de sarcini actual prevede ca recoltarea de *Oignon doux des Cévennes* să se efectueze în cursul lunilor august și septembrie. Pentru a lua în considerare variațiile climatice observate recent, perioada de recoltare din august până în septembrie este avansată la perioada cuprinsă între 20 iulie și 20 septembrie, astfel încât să se permită un început de recoltare anticipat în anii cei mai calzi.

Cât despre dispoziția referitoare la faptul că recoltarea trebuie să înceapă în mod imperativ atunci când 50 % dintre frunze au căzut, aceasta este menținută.

Depozitare și transport

— Modificarea containerelor în cazul transportului cepelor la un atelier de ambalare

Progresele tehnice în termen de stocare și de conservare au făcut ca unii producători să dorească să utilizeze containere mai voluminoase pentru aceste două etape, aceasta cu scopul de a limita manipulările, dar și pentru a optimiza spațiul în clădiri și pentru a permite o mai bună conservare. După triere și preparare, anumiți producători doresc să aibă posibilitatea de a livra produsele în containere mai mari decât lăzile de 20 kg (container conform prevederilor caietului de sarcini în vigoare) și doresc să utilizeze boxpaleți cu o înălțime maximă de 75 cm pentru o greutate de maximum 350 kg de ceapă.

Preocuparea principală a grupului rămâne calitatea manipulării cepelor. Prin urmare, boxpaleții care vor fi utilizați pentru transport sunt studiați pentru a menține integritatea cepelor: peretele inferior al boxpaleților este echipat cu spumă, muchiile sunt mai puțin proeminente decât cele ale lăzilor utilizate până în prezent și, nefiind umplute la capacitatea lor maximă, nu există riscul de strivire a cepelor de către recipientele superioare. „Descărcătorul de boxpaleți” care va fi utilizat pentru a descărca boxpaleții, deține, de asemenea, caracteristici specifice pentru a limita șocurile: Odată ce se află în mașină, un capac de protecție căptușit, având măsurile interiorului unui boxpalet este aplicat în mod mecanic peste acesta din urmă, blocând astfel revărsarea. Toate operațiile sunt mecanice și controlate manual de către operatorul „descărcătorului de boxpaleți” care poate opri procesul în orice moment. Trebuie să se răstoarne boxpaletul în direcția covorului care duce la instalația de calibrare și comandă, astfel, deschiderea progresivă a capacului, controlând revărsarea regulată a cepelor.

Raționalizarea muncii și asigurarea securității producătorilor și a personalului din atelierele de ambalare prezintă, de asemenea, avantaje: boxpaleții sunt mai ușor transportabili și manipulabili cu ajutorul unui elevator motorizat. Aceasta limitează, pe de o parte, dificultatea pentru producători și pentru operatorii din atelierele de ambalare care nu mai ridică lăzile manual și limitează, pe de altă parte, caracterul periculos al grămezilor de lăzi de plastic paletizate, mult mai puțin stabile decât o grămadă de boxpaleți.

În materie de calitate a cepelor, grupul a realizat analize senzoriale pe cepele pregătite și transportate cu acest tip de recipient. Examinarea acestor analize senzoriale a arătat că transportul în boxpaleți nu este în detrimentul calității cepelor pentru a pretinde la DOP *Oignon doux des Cévennes*.

Astfel, fraza: „Transportul cepelor către un atelier de ambalare se efectuează în lăzi de plastic sau în cutii de carton de maximum 20 kg” se înlocuiește cu următorul text: „Transportul cepelor către un atelier de ambalare se efectuează în recipiente de maximum 75 cm de înălțime și care nu depășesc 350 kg de ceapă”.

Ambalare

Pentru a înlătura orice ambiguitate, se amintește că atelierul de ambalare este situat în aria geografică delimitată.

— Adăugarea unei verificări a calității loturilor în atelierele de ambalare

Pentru a se garanta calitatea produsului după ambalare, se introduce o examinare sistematică a loturilor la sosirea în atelierele de ambalare, care este realizată în 24 de ore după plecarea loturilor de la exploatație. Termenul de 24 de ore ține seama de practicile actuale: Majoritatea loturilor sosite dimineața (sau în ajun) sunt ambalate în cursul zilei și sunt livrate clientului după-amiaza sau cel mai târziu în ziua următoare.

— Eliminarea obligației unui sistem de închidere a ambalajului

Caietul de sarcini în vigoare prevede: „Ambalajul trebuie să fie închis printr-un sistem care să nu permită reînchiderea ambalajului odată ce a fost deschis”. Vânzarea cu amănuntul nu permite respectarea acestei cerințe. Întrucât acest tip de vânzare este în curs de dezvoltare, se propune eliminarea acestei cerințe.

Punctul 3.5 din documentul unic ține seama de eliminarea acestei obligații.

— Simplificarea tipului de ambalaj

În fraza de la punctul 3.5 din documentul unic „Prin urmare, cepele se condiționează în ambalaje de tip carton cu folie de plastic de maximum 12 kg sau în ambalaje de tip plasă de maximum 5 kg”, precizarea „de tip carton cu folie de plastic” se elimină astfel încât să permită operatorilor care nu dispun de echipamente de ambalare în folie de plastic să introducă produsul pe piață, îndeosebi pentru vânzarea cu amănuntul, fără a degrada, prin aceasta, calitatea ambalajelor. Această eliminare este, de altfel, coerentă cu eliminarea obligației de a dispune de un sistem de închidere a ambalajului.

Etichetarea

Pentru a elimina din caietul de sarcini dispozițiile privind etichetarea care țin de reglementarea generală, numele ambalatorului și data ambalării se elimină.

Punctul 3.6 din documentul unic integrează această eliminare.

Altele

— Aria geografică

Aria geografică nu este modificată, modificarea vizează procedura de identificare a parcelelor prevăzută în capitolul „aria geografică” din caietul de sarcini.

Pentru a facilita procedura de identificare a parcelelor, cererile de identificare a parcelelor pe care, conform caietului de sarcini, producătorii trebuie să le transmită INAO, trebuie adresate grupului, astfel încât grupul să transmită un dosar unic serviciilor INAO.

În plus, în scopul adaptării termenului acordat acestei proceduri cu calendarul agricol, (însămânțările pot începe de la 1 ianuarie), data limită pentru depunerea cererilor de identificare a parcelelor a fost modificată și avansată de la 31 decembrie la data de 31 mai a anului precedent punerii în cultură a noilor parcele.

— Legătura

Pentru sintetizarea legăturii a fost realizată o revizuire redacțională. Nu s-a efectuat nicio modificare de sens. Legătura prezentată în documentul unic nu se modifică.

— Actualizarea datelor de contact ale grupului solicitant

Se elimină trimiterea la fax

— Structuri de control

Datele de contact ale organismului de control au fost înlocuite cu cele ale autorității de control competente: Institutul național pentru origine și calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO) și Direcția generală pentru concurență, consum și combaterea fraudei (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* – DGCCRF). Obiectivul acestei modificări este evitarea modificării caietului de sarcini în caz de schimbare a organismului de control.

DOCUMENT UNIC

„OIGNON DOUX DES CÉVENNES”

Nr. UE: PDO-FR-02284 – 27.1.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

Oignon doux des Cévennes

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

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

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

Ceapa cu denumirea de origine *Oignon doux de Cévennes* este o ceapă târzie, cultivată pe terase, de culoare de la alb sidefiu la arămiu, cu bulb de formă rotunjită spre romboidală, cu aspect lucios și cu tunici fine și translucide. Foile sunt groase, cu carnea albă, de o fermitate și suculență medii. Conținutul de materie uscată nu depășește 10 %. Consumată sub formă crudă, ceapa se caracterizează printr-o textură crocantă, suculentă și dulce, fără gust iute și amar, cu arome fine și echilibrate. Gătită, ceapa își păstrează aspectul strălucitor, devine translucidă, onctuoasă, suculentă și capătă un gust dulceag, fără note amăruie, cu arome de castană și de copt.

Ceapa ambalată după data de 15 mai a anului ulterior celui în care a avut loc recoltarea nu poate beneficia de denumirea de origine *Oignon doux des Cévennes*. Cepele trebuie comercializate în ambalajul lor de origine, utilizat exclusiv pentru denumirea de origine. Comercializarea nu poate începe înainte de data de 1 august a anului de recoltă.

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

—

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

Cepele trebuie să fie semănate și produse în aria geografică.

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

Ambalarea are loc în aria geografică delimitată la punctul 4 din prezentul document unic. Aceasta se efectuează în unități de ambalare identificate de către grup. Cepele se condiționează în ambalaje de maximum 12 kg sau în cazul ambalajelor de tip plasă, de maximum 5 kg.

Ambalarea trebuie să aibă loc în aria geografică tipică, în scopul menținerii nivelului de calitate.

Ceapa se ambalează de către producător sau se livrează către un atelier de ambalare. Ambalarea în aria geografică permite evitarea manipulărilor excesive și ajută astfel la păstrarea caracteristicilor cepei, în special a tunicilor fine și translucide, foarte fragile, reducându-se astfel riscul de alterare. În cele din urmă, examinarea organoleptică și analitică, care permite garantarea conformității cepelor cu profilul organoleptic, se face prin sondaj asupra loturilor ambalate sau gata pentru ambalare.

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

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetele cepelor care beneficiază de denumirea de origine protejată *Oignon doux des Cévennes* includ următoarele mențiuni:

în același câmp vizual și pe aceeași etichetă:

— denumirea de origine protejată *Oignon doux des Cévennes* înscrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu cele ale celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— mențiunea „DOP” și/sau „denumire de origine protejată”, care trebuie să apară imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intermediare;

— simbolul „DOP” al Uniunii Europene;

— un număr de identificare specific, care corespunde codului producătorului, urmat de codul parcelei. Pentru ambalajele de până la 5 kg, acesta poate fi înlocuit cu un cod care regrepează loturile permise în cursul zilei.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a denumirii de origine protejată *Oignon doux des Cévennes* se întinde pe teritoriile următoarelor 32 de comune din departamentul Gard:

Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esaron; Bréau-et-Salagosse; Cognac; Cros; Lasalle; Mandagout; Mars; Molières-Cavaillac; Monoblet; Notre-Dame-de-la-Rouvière; Pommiers; Roquedur; Saint-André-de-Majencoules; Saint-André-de-Valborgne; Saint-Bonnet-de-Salendrinque; Saint-Bresson; Sainte-Croix-de-Caderle; Saint-Julien-de-la-Nef; Saint-Laurent-le-Minier; Saint-Martial; Saint-Roman-de-Codières; Soudorgues; Sumène; Vabres; Valleraugue; Vigan (le).

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Aria denumirii de origine protejată *Oignon doux des Cévennes* cuprinde în principal zona de granituri și șisturi de la marginea de sud-est a Masivului Central, în special pe pantele masivului l'Aigoual (1 565 m). Climatul, de tip mediteranean, este caracterizat de o secetă estivală și de precipitații semnificative în timpul toamnei și, într-o mai mică măsură, în timpul primăverii, precipitații care pot atinge în medie 1 500 mm. Și temperaturile sunt contrastante, verile fiind foarte însorite, iar perioada din toamnă până în primăvară fiind destul de rece, cu episoade de ninsoare; temperaturile medii anuale sunt de 12-13 °C.

Relieful accidentat al zonei Cévennes prezintă o alternanță de creste, culmi și văi cuprinse între acestea, orientate pe direcția nord-vest/sud-est, așa-numitele *valats*. Pe aceste pante aspre, contrastele climatice importante sunt exacerbate de efectul versanților, iar ploile puternice de toamnă accentuează eroziunea, cu inundații uneori devastatoare. Pentru controlarea acestui relief, agricultorii din regiune au amenajat terase pe coastele versanților, marcând zonele mai adânci de masare a aluviunilor și construind pe suprafețe vaste zidurile din pietre uscate care fac parte din peisajul tipic din Cévennes.

Specificitatea produsului

Produsul *Oignon doux des Cévennes* prezintă caracteristici organoleptice care i-au creat o reputație nu doar regională, ci și națională: astfel, această ceapă este dulce, lipsită de gust iute și amar și suculentă, ceea ce îi conferă o textură plăcută atât în stare crudă, cât și gătită.

De altfel, este ușor de recunoscut și vizual și este apreciată pentru forma rotunjită până la romboidală a bulbului, pentru luciul, culoarea albă sidiefie uneori arămie și pentru foile fine și translucide.

Conținutul redus de substanță uscată (sub 10 %) nu împiedică buna conservare până la sfârșitul iernii.

Legătura cauzală

Cultivată pe versanții sudici ai Masivului Central, produsul *Oignon doux des Cévennes* este o ceapă originală și specifică, atât prin modul de cultivare, cât și prin particularitățile sale fizice și gustative.

În acest mediu deosebit, oamenii au știut cum să amenajeze terenul pentru a profita de avantajele sale, să selecționeze o varietate adaptată și să dezvolte tehnici de cultură care să pună în valoare un produs deosebit.

Constrângerile naturale ale ariei geografice sunt: puținele suprafețe plane și daunele produse de eroziune, care au determinat o bună organizare a spațiului de către agricultori în vederea valorificării sale. Amenajarea teraselor irigate prin forța gravitației grație așa-numitului *béal*, canal care colectează apa torentelor din amonte, a cunoscut o dezvoltare spectaculoasă începând cu secolul XVIII și a permis extinderea puținelor suprafețe cultivabile în vederea hrănirii unei populații semnificative, participând, în același timp, la protecția solurilor împotriva eroziunii.

Teresele cel mai bine orientate, în semipantă, irigabile și situate aproape de localități, erau cultivate cu legume. Solurile rezultate din descompunerea graniturilor și a șisturilor sunt acide, nisipoase, filtrante și sărace în argilă și sunt adesea îngrășate cu gunoi provenind de la crescătoriile de ovine sau caprine din apropiere. Cultura cepei dulci, pentru consum propriu la început, s-a dezvoltat treptat până la a deveni o producție agricolă în sensul deplin al termenului. Parcelele cultivate tradițional cu ceapă, uneori vreme de peste 50 de ani, au căpătat numele de *cébières*.

Varietatea tradițională, ameliorată și păstrată de agricultori vreme de multe generații pe criterii legate de aspect, dulceață și capacitate de conservare, este bine adaptată la climatul local: este o ceapă pentru zile lungi, semănată în ianuarie pe parcelele cele mai bine orientate, pentru a profita de încălzirea climei primăvara și apoi prășită manual și irigată cu regularitate; bulbii sunt recoltați la sfârșitul verii, înainte de ploile echinoxului din septembrie, ceea ce permite uscarea pe câmp și păstrarea produsului în bune condiții sanitare.

Practicile culturale și mediul natural influențează în mai mult moduri caracteristicile cepei. Semănarea pe cele mai bune parcele permite obținerea rapidă a unor plante viguroase. Prășirea manuală, precisă, permite optimizarea densității plantației, pentru a obține la recoltă bulbi de calibru suficient și cu aspect armonios, fără fațete plate. Conținutul slab de argilă al solului favorizează dulceața cepei, iar textura nisipoasă asigură o slabă rezervă hidrică. De aceea, vara este necesară irigarea, aceasta fiind asigurată prin aporturi reduse, dar regulate, care evită risipa de apă și, mai ales, limitează stresul hidric al plantei și apariția gusturilor amare și iuți, favorizând, în același timp, succulența foilor. În sfârșit, selecția parcelelor, care privilegiază orientările nord-est spre sud-vest și exclude fundul văilor umede, permite cultivarea cepei pe singurele parcele cu microclimat favorabil. Rezultă astfel o mai bună precocitate și o presiune fitosanitară mai mică, ceea ce permite reducerea factorilor de producție agricolă și ameliorarea capacității de conservare a produsului.

Ansamblul factorilor naturali ai ariei geografice, pus în valoare de practicile agricole ale oamenilor, care au știut să se folosească de potențialul locurilor, au permis produsului *Oignon doux des Cévennes* să-și exprime toate caracteristicile originale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement
