

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 387



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 57

1 noiembrie 2014

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2014/C 387/01	Decizia Consiliului din 28 octombrie 2014 de numire și înlocuire a membrilor Consiliului de conducere al Centrului European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale	1
---------------	--	---

Comisia Europeană

2014/C 387/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2014/C 387/03	Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 noiembrie 2014 [Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]	3

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2014/C 387/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) (!)	4
---------------	---	---

RO

(!) Text cu relevanță pentru SEE

2014/C 387/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7252 – Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2014/C 387/08	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	8
2014/C 387/09	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	17

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

DECIZIA CONSILIULUI

din 28 octombrie 2014

**de numire și înlocuire a membrilor Consiliului de conducere al Centrului European pentru
Dezvoltarea Formării Profesionale**

(2014/C 387/01)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 337/75 al Consiliului din 10 februarie 1975 privind înființarea Centrului European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale ⁽¹⁾, în special articolul 4,

având în vedere numirea propusă de guvernul estonian,

întrucât:

- (1) Prin decizia sa din 16 iulie 2012 ⁽²⁾, Consiliul a numit membrii Consiliului de conducere al Centrului European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale pentru perioada cuprinsă între 18 septembrie 2012 și 17 septembrie 2015.
- (2) Un post de membru în cadrul Consiliului de conducere al centrului, din categoria reprezentanților guvernelor, este disponibil pentru Estonia, ca urmare a demisiei domnului Kalle TOOM.
- (3) Membrii Consiliului de conducere al centrului menționat anterior ar trebui numiți pentru durata rămasă a mandatului, care expiră la 17 septembrie 2015,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articol unic

Se numește în calitate de membru în cadrul Consiliului de conducere al Centrului European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale pentru durata rămasă a mandatului, respectiv până la 17 septembrie 2015:

REPREZENTANȚI AI GUVERNELOR:

ESTONIA

doamna Rita SIILIVASK

Adoptată la Luxemburg, 28 octombrie 2014.

Pentru Consiliu

Președintele

G. L. GALLETTI

⁽¹⁾ JO L 39, 13.2.1975, p. 1.⁽²⁾ JO C 228, 31.7.2012, p. 3.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

31 octombrie 2014

(2014/C 387/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2524	CAD	dolar canadian	1,4120
JPY	yen japonez	140,18	HKD	dolar Hong Kong	9,7125
DKK	coroana daneză	7,4444	NZD	dolar neozeelandez	1,6045
GBP	lira sterlină	0,78425	SGD	dolar Singapore	1,6111
SEK	coroana suedeză	9,2664	KRW	won sud-coreean	1 343,43
CHF	franc elvețian	1,2067	ZAR	rand sud-african	13,7517
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,6559
NOK	coroana norvegiană	8,4900	HRK	kuna croată	7,6640
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 169,68
CZK	coroana cehă	27,770	MYR	ringgit Malaiezia	4,1210
HUF	forint maghiar	308,26	PHP	peso Filipine	56,355
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	53,8575
PLN	zlot polonez	4,2177	THB	baht thailandez	40,832
RON	leu românesc nou	4,4163	BRL	real brazilian	3,0714
TRY	lira turcească	2,7769	MXN	peso mexican	16,8711
AUD	dolar australian	1,4249	INR	rupie indiană	76,8535

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

Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 noiembrie 2014

[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]

(2014/C 387/03)

Rate de bază calculate în conformitate cu Comunicarea Comisiei privind revizuirea metodei de stabilire a ratelor de referință și de scont (JO C 14, 19.1.2008, p. 6). În funcție de utilizarea ratei de referință, marjele corespunzătoare trebuie adăugate conform comunicării. Aceasta înseamnă că pentru rata de scont trebuie să se adauge marja de 100 de puncte de bază. Regulamentul (CE) nr. 271/2008 al Comisiei din 30 ianuarie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 794/2004 prevede că, sub rezerva unei decizii specifice, rata de recuperare se calculează, de asemenea, prin adăugarea a 100 de puncte de bază la rata de bază.

Ratele modificate sunt prezentate în bold.

Tabelul anterior a fost publicat în JO C 338, 27.9.2014, p. 28.

De la	La	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2014/C 387/04)

1. La data de 27 octombrie 2014, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea BP Global Investments Limited („BP Gil”, Regatul Unit), filială deținută integral de BP plc. („BP”, Regatul Unit), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Statoil Fuel & Retail Aviation AS („SFRA”, Norvegia), o filială deținută integral de Alimentation Couche-Tard Inc. („Alimentation Couche-Tard”, Canada), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii BP: este societatea-mamă a unui grup global de entități care își desfășoară activitatea în domeniul prospectării, dezvoltării și producției de petrol și gaze. BP Gil este o societate din Regatul Unit și una dintre principalele societăți holding ale grupului BP, care desfășoară activități în numeroase întreprinderi și regiuni din întreaga lume. Air BP, o filială deținută integral de BP, se concentrează asupra alimentării cu carburant de aviație la nivel mondial;
- în cazul întreprinderii SFRA: este o filială deținută integral de Alimentation Couche-Tard și desfășoară activități de furnizare de carburant de aviație pe o „bază” de alimentare a aeronavelor (și anume direct în aeronava companiilor aeriene în aeroporturile relevante) în 80 de aeroporturi din SEE, dar se concentrează în principal pe țările scandinave.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul M.7252 – Holcim/Lafarge)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2014/C 387/05)

1. La data de 27 octombrie 2014, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Holcim Ltd („Holcim”, Elveția) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Lafarge SA („Lafarge”, Franța), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Holcim: producția și furnizarea de ciment, de agregate, de beton pregătit pentru utilizare imediată, precum și de asfalt și de materiale pe bază de ciment, inclusiv servicii conexe;
- în cazul întreprinderii Lafarge: furnizarea de ciment, agregate și beton, precum și de alte produse asociate cu industria construcțiilor.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7252 – Holcim/Lafarge, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Năo Vida)****Caz care poate face obiectul procedurii simplificate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2014/C 387/06)

1. La data de 27 octombrie 2014, Comisia Europeană a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, prin care întreprinderea Aegon Spain Holding B.V. („Aegon Spain”, Spania), deținută în întregime de Aegon Group („Aegon”, Țările de Jos), și întreprinderea Santander Totta Seguros („Santander Totta Seguros”, Portugalia), deținută în întregime de Santander Group („Santander”, Spania) vor dobândi, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra Aegon Santander Portugal Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Vida”, Portugalia) și Aegon Santander Portugal Năo Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Năo Vida”, Portugalia), prin achiziționare de acțiuni în două întreprinderi nou create, constituind o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul Aegon Group: furnizarea de servicii de gestionare de active, de produse de asigurare, de pensii și de produse conexe la nivel mondial, în principal în Statele Unite ale Americii, Țările de Jos și Regatul Unit;
- în cazul Aegon Spain: emiterea de asigurări de viață și asigurări generale, precum și de produse de pensii în Spania;
- în cazul Santander Group: grup internațional de societăți bancare și financiare care operează în Spania, Regatul Unit și alte câteva țări europene, precum și în America de Nord și de Sud;
- în cazul Santander Totta Seguros: furnizarea de asigurări de viață și de asigurări generale în Portugalia;
- în cazul Aegon Santander Portugal Vida: furnizarea de asigurări de viață;
- în cazul Aegon Santander Portugal Năo Vida: furnizarea de asigurări generale.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului 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 analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului privind concentrările economice⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Năo Vida, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2014/C 387/07)

1. La data de 27 octombrie 2014, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea D.E. Master Blenders 1753 („DEMB”, Țările de Jos), controlată de JAB Holding Company (Germania), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun cu întreprinderea Mondelez International Inc. („Mondelēz”, SUA) asupra întreprinderii Charger OpCo („Charger OpCo”, Țările de Jos), o societate nou creată, care constituie o întreprindere comună, prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii DEMB: producția și comercializarea unei game variate de produse pe bază de cafea și de ceai pe întregul teritoriu al Europei, în Brazilia, Australasia și Asia. În plus, DEMB deține și gestionează cafenele în mai multe țări, inclusiv prin intermediul unor acorduri de franciză;
 - în cazul întreprinderii Mondelez: aceasta operează la scară mondială în sectorul produselor pentru gustare, gama sa de produse incluzând biscuiți, ciocolată, bomboane, brânzeturi, băuturi instant, gumă de mestecat și cafea;
 - în cazul întreprinderii Charger OpCo: întreprinderea comună va combina activitățile întreprinderii DEMB cu activitățile din sectorul cafelei ale întreprinderii Mondelez.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.
4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

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

(2014/C 387/08)

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 ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾****CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9****„CEREZA DEL JERTE”****NR. CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****IGP () DOP (X)****1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

- Denumirea produsului
- Descriere
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Cerințele naționale
- Altele [structura de control]

2. Tipul modificării (modificărilor)

- 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)**3.1. Modificări în cadrul secțiunii B „Descrierea produsului”**

Punctul B.3. Caracteristicile produsului:

Tabelul de sinteză de mai jos cuprinde noile valori pentru conținutul în zaharuri (măsurate în grade Brix) și pentru aciditate, care înlocuiesc valorile din caietul de sarcini înregistrat în prezent și din documentul unic corespondent, pentru fiecare dintre soiurile protejate.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Tabelul 1**Conținutul în zaharuri, forma, calibrul minim și pH-ul cireșelor protejate de D.O.P., pe soiuri**

Soiul	Conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix)			Forma	Calibrul minim	pH		
	minim	maxim	mediu			minim	maxim	mediu
Navalinda	12	21,60	14	Turtită la capete	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Turtită la capete	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alungită	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25

Tabelul următor este cel care figurează în caietul de sarcini înregistrat aflat în vigoare în prezent.

Tabelul 2**Conținutul în zaharuri, aciditatea și forma cireșelor protejate, pe soiuri**

Soiul	Conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix)			Forma	Calibrul minim (*)	Aciditatea (măsurată în meq/100 ml)		
	minim	maxim	mediu			minimă	maximă	medie
Navalinda	12	16	14	Turtită la capete	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Turtită la capete	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Alungită	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Alungită	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Alungită	21 mm	7,46	16,42	11,94

Justificare

Progresele tehnologice înregistrate în ultimii ani, împreună cu rigurozitatea cu care se realizează în prezent diversele analize, au condus la o ameliorare a tehnicilor de analiză, făcându-le mai fiabile și mai precise.

Acest fapt face să fie necesară modificarea parametrilor care figurează în caietul de sarcini inițial, din următoarele motive:

1. Grade Brix. Conținutul mediu în zaharuri este mai mare decât cel obișnuit, cu un indice refractometric care, în stadiul optim de coacere a fructului, variază între 12 g și 20 g per 100 g de greutate în stare proaspătă, în funcție de soi.

Rezultatele analizelor efectuate (pentru DOP „Cereza del Jerte”, laboratoare acreditate) în cadrul controalelor de produs realizate în decursul mai multor ani de către inspectorii Consiliului de reglementare au dovedit că valorile care figurează în caietul de sarcini actual pentru gradele Brix diferă de cele obținute în realitate.

De asemenea, în urma rezultatelor unor studii distincte realizate pe diferite eșantioane analizate, prelevate în diverse stadii de coacere (gradele Brix variază pe măsură ce cireșele se coc), s-au obținut valorile din tabelul anterior, considerate ca fiind bune pentru comercializarea produsului certificat, motiv pentru care se solicită ca aceste valori să înlocuiască valorile înregistrate anterior.

2. pH-ul. Unul dintre parametrii stabiliți ca obligatorii pentru produsul ce face obiectul prezentei denumiri de origine este aciditatea, măsurată în miliechivalenți/100 ml de acid malic. Produsul protejat este un fruct foarte perisabil, a cărui durată de viață nu este foarte lungă. Din acest motiv, este extrem de important ca rezultatele privind parametrii care ne arată calitatea fructului să fie obținute rapid.

Parametrul de aciditate care se cere în prezent (miliechivalenți/100 ml de acid malic) trebuie determinat în laboratoare și, în măsura posibilului, acestea trebuie să fie acreditate. Toate aceste cerințe presupun o durată mai mare de timp, ceea ce prezintă o importanță vitală dacă se dorește ca fructele să fie puse la dispoziția consumatorilor în cele mai bune condiții posibile.

Determinarea parametrului pH în fructe este din ce în ce mai folosită și recunoscută de către piață și de către sectorul de profil, din mai multe motive:

- rapiditatea obținerii rezultatului – echipamentele actuale de măsurare a pH-ului reușesc să faciliteze stabilirea acidității *in situ* și în scurt timp și, de asemenea, rezultatul obținut are un grad de incertitudine foarte scăzut, ceea ce face ca inspectorul să poată lua decizii rapid și pe baza unor informații fiabile;
- utilizarea frecventă a acestor unități în cadrul sectorului de profil: pH-ul este considerat un indicator al gustului pentru toate alimentele, în special pentru fructe și legume;
- informațiile pe care le furnizează în ceea ce privește evoluția și durata de viață utilă a produsului sunt net superioare altor parametri.

Din aceste motive, se propune ca valorile pH-ului ce figurează în tabelul 1 să înlocuiască valorile acidității cuprinse în prezent în caietul de sarcini înregistrat.

Ca și în cazul parametrului Brix, valorile propuse în tabelul anterior sunt rezultatul unor studii distincte efectuate în cadrul controalelor de produs realizate în decursul mai multor ani de către inspectorii Consiliului de reglementare și, de asemenea, de diverse alte organisme (*Instituto Tecnológico Agroalimentario*) și laboratoare acreditate.

3.2. Modificări în cadrul secțiunii D „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică”

Se modifică câteva paragrafe, pentru a fi adaptate la noul sistem de certificare conform standardului UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, aplicat de către Consiliul de reglementare (entitatea de certificare acreditată pentru aplicarea standardului menționat), precum și pentru a sintetiza, a simplifica și a actualiza textul inițial al caietului de sarcini, în funcție de situația din sector în momentul prezentării cererii de înregistrare.

În secțiunea respectivă se descrie procesul de control și de certificare necesar pentru a asigura originea și calitatea produsului, precum și normele pe care trebuie să le respecte.

Modificările efectuate în cadrul secțiunii în cauză afectează forma documentului și, în niciun caz, nici conținutul, nici noua formulare nu afectează elementele care dovedesc faptul că produsul este originar din aria respectivă. Cele mai importante modificări sunt:

- La punctul 1, unde scrie „Pietroasele» («Picotas») și/sau cireșele trebuie să provină exclusiv din plantații înregistrate situate în aria de producție. Aceste plantații sunt identificate precis într-o bază de date, care prezintă livezile pe fiecare producător în parte, descriind pomii în funcție de portaltol, de vârstă, de soiuri, de tiparul de plantare, de sistemele de cultură și de alte variabile.”,

textul se înlocuiește cu următorul paragraf:

„Pietroasele» («Picotas») și/sau cireșele trebuie să provină exclusiv din plantații înregistrate situate în aria de producție. Aceste plantații sunt identificate precis în diversele registre ale denumirii de origine protejate.”

- La punctul 2, unde scrie „În fiecare an, serviciile de inspecție ale Consiliului de reglementare vizitează, în mod aleatoriu, aproximativ 10 % din livezile înregistrate (în jur de 400 pe an) pentru a verifica pe teren corectitudinea și veridicitatea datelor declarate de producători. De asemenea, în fiecare an se stabilește un termen pentru modificarea datelor în registru, ținându-se astfel seama de variațiile constatate și actualizând informațiile existente.”,

textul se înlocuiește cu următoarele paragrafe:

„În fiecare an, denumirea de origine protejată realizează controalele corespunzătoare ale exploatațiilor, ale antrepozitelor expeditoare autorizate și ale produselor, necesare pentru a asigura îndeplinirea tuturor cerințelor stabilite în vederea garantării faptului că produsele provin din aria respectivă.

Periodic, se stabilește un termen pentru modificarea datelor din registru, ținându-se astfel seama de variațiile constatate și actualizând informațiile existente.”

- De asemenea, punctul 5, care descrie procesul de asigurare a calității, este eliminat, pentru a se ține seama de controalele actuale care sunt descrise la punctul 4 și la alte puncte din cadrul secțiunii D și care au același scop:

Punctul 5: „Procesul de asigurare a calității se bazează pe prelevarea zilnică de eșantioane din diverse loturi și antrepozite, volumul de fructe prelevate trebuind să fie proporțional cu intrările de fructe în fiecare antrepozit. În acest caz, produsul este supus unei inspecții amănunțite, pentru a se stabili, între altele, că fructul provine într-adevăr din plantații înregistrate, că există o corelare între conținut și etichetă, că produsul se află în stadiul optim de coacere, că este complet omogen în ceea ce privește culoarea și calibrul, că nu prezintă defecte, că sunt respectate normele de ambalare și de identificare, că greutatea este corectă etc.”

- Punctul 8, unde scrie „Controlul elementelor de identificare pe baza seriilor de numerotare este înregistrat cu strictețe, controlându-se astfel orice posibilitate de fraudare. Înregistrarea elementelor de identificare și compararea acestora cu volumele de campanie de la fiecare dintre antrepozitele înregistrate vor permite detectarea foarte rapidă a situațiilor anormale, precum și identificarea problemelor în orice punct al lanțului de expediție și de vânzare.”,

se înlocuiește cu următorul text:

„Controlul elementelor de identificare pe baza seriilor de numerotare este înregistrat cu strictețe, controlându-se astfel orice posibilitate de fraudare.”

- Punctul 9, unde scrie „Toate controalele, eșantionările și testările efectuate pentru verificarea îndeplinirii tuturor cerințelor obligatorii se realizează în conformitate cu cele stabilite în manualul privind calitatea și în manualul de proceduri. Consiliul de reglementare efectuează testările în cadrul unor organisme care respectă cerințele stabilite în standardul ISO-EN 17.025.”,

se înlocuiește cu următorul text:

„După ce a finalizat activitățile corespunzătoare de evaluare și dacă societatea de comercializare îndeplinește cerințele de certificare aplicabile, Consiliul de reglementare al denumirii de origine protejate «Cereza del Jerte» eliberează un document care atestă faptul că produsele acestuia au primit certificatul corespunzător”.

- Punctul 10, unde scrie „După finalizarea tuturor controalelor menționate anterior, Comitetul consultativ al Consiliului de reglementare, format din reprezentanți ai tuturor părților implicate, evaluează rezultatele obținute pentru a lua o decizie imparțială și obiectivă. În cazul în care Comitetul de certificare decide acordarea certificării, Consiliul de reglementare eliberează certificatul corespunzător. Produsul este introdus pe piață cu garanția originii sale, sub forma etichetei sau a contraetichetei numerotate a Consiliului de reglementare.”,

se înlocuiește cu următorul text:

„Produsul este introdus pe piață cu garanția originii sale, sub forma etichetei sau a contraetichetei numerotate a Consiliului de reglementare.”

După cum s-a indicat anterior, toate aceste modificări răspund necesității de a adapta textul inițial al caietului de sarcini la situația actuală, în urma schimbărilor intervenite la nivelul entității de control însărcinate cu verificarea respectării caietului de sarcini al DOP „Cereza del Jerte”, fără ca acest lucru să afecteze elementele care dovedesc faptul că produsul este originar din aria delimitată a acestei denumiri de origine.

3.3. Modificări în cadrul secțiunii G „Structura de control”

Se modifică adresa poștală, care acum este:

Adresă: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Se precizează situația acreditării Consiliului de reglementare în ceea ce privește standardul UNE-EN 45011.

3.4. Modificări în cadrul secțiunii H „Etichetare”

Se modifică această secțiune pentru a elimina al doilea paragraf, referitor la autorizarea etichetelor, și pentru a se include două logouri ce corespund DOP „Cereza del Jerte” și „Cereza del Jerte+Picota”, scopul fiind de a nu induce consumatorul în eroare în momentul alegerii produsului.

3.5. Modificări în cadrul secțiunii I „Cerințele legislative naționale”

În temeiul celor stabilite la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și pentru a spori gradul de simplificare și de claritate al caietului de sarcini al produsului, această secțiune se elimină deoarece nu este esențială și nu este menționată în prezent la articolul respectiv.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„CEREZA DEL JERTE”

NR. CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Cereza del Jerte”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

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 căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine protejată „Cereza del Jerte” se aplică exclusiv cireșelor de masă pentru consum în stare proaspătă, din soiurile locale „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” și „Pico Colorado” ale speciei *Prunus avium* L.

Soiurile de cireșe care fac obiectul denumirii de origine protejate sunt de următoarele tipuri:

- pietroase (*picotas*): soiurile „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” și „Pico Limón Negro”. Majoritatea cireșelor produse aparțin acestui grup, denumit „pietroase”, care se distinge în mod esențial prin faptul că cireșele se desprind în mod natural de peduncul în momentul culegerii;
- cu peduncul: „Navalinda”.

În ceea ce privește caracteristicile produsului, colorația exterioară a fructelor este roșiatică, predominând cireșele de culoare roșu închis sau purpuriu. Pulpa fructului este fermă și crocantă, culoarea și sucul acesteia variind în funcție de soi, de la pulpă roșie cu suc roșu la pulpă gălbuie sau crem cu suc incolor. Formele fructului sunt variate: reniformă, turtită, rotunjită, alungită. Dimensiunea sâmburelui variază în funcție de soi, de la medie la mare sau foarte mare, forma sa fiind de asemenea variată, de la sferică la alungită.

Tabelul următor sintetizează principalele cerințe privind conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix), forma fructului, calibrul minim și pH-ul.

Conținutul în zaharuri, forma, calibrul minim și pH-ul cireșelor protejate de D.O.P., pe soiuri

Soiul	Conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix)			Forma	Calibrul minim	pH		
	minim	maxim	mediu			minim	maxim	mediu
Navalinda	12	21,60	14	Turtită la capete	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Turtită la capete	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alungită	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25

(³) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Cireșele care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte” trebuie să fie exclusiv din categoria „Extra”, conform definiției din normele de comercializare a cireșelor, aprobate prin Regulamentul (CE) nr. 214/2004 al Comisiei (*).

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

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produse de origine animală)*

—

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

Toate etapele de producție trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată:

plantare și cultivare, predominant în livezi terasate de mici dimensiuni, cu pante care fac ca mecanizarea să fie dificilă, lucrările agricole (arat, fertilizare, tăiere) și culesul manual.

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

Ambalarea și ambalajul asigură o protecție completă a produsului. Materialele ambalajelor trebuie alese cu mare grijă, pentru a se evita deteriorarea fructelor. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen în ceea ce privește originea, soiul, calitatea și calibrul, partea vizibilă trebuind să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Ambalarea cireșelor care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte” trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, acest fapt fiind considerat necesar pentru menținerea calității și pentru garantarea trasabilității și a controlului pe parcursul întregului proces de certificare, până la finalizarea acestuia.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe ambalaje figurează în mod obligatoriu și distinct numele denumirii de origine protejate, utilizând elementele corporatiste proprii, precum și datele impuse în general de legislația aplicabilă.

Consiliul de reglementare deține două versiuni ale logotipului său. Fiecare dintre acestea trebuie utilizată conform descrierii următoare:

Logoul „Cereza del Jerte”. Acest logo, prezentat mai jos, se poate utiliza atât pentru cireșele normale, cât și pentru soiurile din grupul de „pietroase”:



Logoul „Cereza del Jerte” + „Picota”. Acest logo, prezentat mai jos, se utilizează doar pentru soiurile din grupul de „pietroase”, pentru a nu induce în eroare consumatorii:



Oricare ar fi tipul de ambalaj în care sunt expediate cireșele pentru consum, acesta trebuie să fie însoțit de contra-eticheta sau de numărul de identificare acordat de Consiliul de reglementare.

(*) JO L 36, 7.2.2004, p. 6.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria de producție este situată în comarcele din nordul provinciei Cáceres. Această zonă este formată din terenuri care aparțin următoarelor localități, grupate pe comarci:

- COMARCA DEL VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas și Valdastillas.
- COMARCA DE LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera., Pasarón de la Vera și Torremenga.
- COMARCA DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla și Segura de Toro.

Existența unei relații strânse între calitate, situarea în zona montană a exploatațiilor și forma de producție exclude din aria geografică terenurile și exploatațiile agricole care nu sunt situate în zona agricolă montană, acest fapt afectând altitudinile și localitățile următoare:

- sub cota de 500 m, se exclud exploatațiile agricole din Comarca de la Vera;
- sub cota de 600 m, se exclud și exploatațiile agricole din Comarca del Valle del Ambroz.

Aria de producție și cea de ambalare sunt una și aceeași.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Legătura istorică

Denumirea „Jerte” sau „Valle del Jerte” este strâns legată de cireșe, un mare număr de consumatori din Spania asociind în mod aproape automat locul cu produsul „cireșă” sau invers. Astfel, zona este foarte cunoscută datorită excelenței cireșelor sale, în special a „pietroaselor”.

Se crede că cireșul a fost adus de arabi și că, după Reconquista, noii coloni l-au găsit deja adaptat acestor soluri. Însă abia în secolul al XIV-lea apar dovezi concrete privind existența sa.

La 2 iunie 1352, un cortegiu de emisari ai regelui poposește peste noapte în unul dintre satele din comarcă. Iluștrii cavaleri degustă aici păstrăvi și cireșe, ceea ce indică faptul că cireșele erau încă de pe atunci un produs deosebit, de o calitate suficientă pentru a putea fi oferit unor călători atât de distinși.

În următoarele secole, cultura cireșului s-a menținut și s-a dezvoltat. În secolul al XVI-lea, celebrul medic spaniol Luis de Toro vorbește despre cireșele din Jerte și le distinge în funcție de mărime, culoare și gust.

În secolul al XVIII-lea, odată cu declinul castanilor, decimați de „boala cernelii”, cireșul a început să se profileze ca o alternativă economică veritabilă. Spre sfârșitul acestui secol și de-a lungul secolului al XIX-lea, livezile de cireși se vor întinde din ce în ce mai mult în Valle del Jerte și în văile vecine.

În primele decenii ale secolului al XIX-lea, cronicarii asigură deja faptul că cel mai bun lucru din zonă „[...] sunt cireșele care, prin urmare, sunt foarte apreciate la Curte [...]”. Pe parcursul acestui secol, cultura cireșului se va extinde în toate satele, astfel încât la începutul secolului al XX-lea zona era deja foarte cunoscută pentru „cireșele delicioase”.

Legătura cu natura

Cele cinci soiuri protejate sunt autohtone, provenind fie din Valle del Jerte, fie din văile învecinate Ambroz și La Vera. Ele sunt practic cultivate exclusiv în această arie de producție, deoarece încercările de a le planta la alte latitudini nu prea au reușit până în prezent.

Diferiți autori au semnalat faptul că prezența soiurilor fără peduncul în Valle del Jerte este rezultatul unui lung proces de aclimatizare și de selecționare semiîndusă plecând de la diferite sușe de *Prunus avium* L., portaltui ce crește din vremuri străvechi în aceste văi montane ca specie forestieră autohtonă.

Pe lângă munca de ameliorare și de selecționare a clonelor realizată de locuitorii din Jerte, prezența unor factori de mediu precum indicele de umiditate, ridicat chiar și în lunile de vară, brizele din vale, orientarea, durata medie anuală de însorire, altitudinea, varietatea microclimatică și aciditatea solurilor a asigurat restul.

Structura proprietăților și condițiile impuse de topografia dificilă configurează un peisaj amenajat în terase mici, uneori chiar foarte mici, susținute de ziduri din piatră, care impun condiții de muncă agricolă ce exclud în mare măsură mecanizarea.

Prin urmare, caracteristicile produsului sunt determinate de utilizarea unui material vegetal specific, adaptat și acclimatizat la condițiile de mediu caracteristice bazinului Jerte și văilor învecinate, dar și de specificitățile unui sistem de producție care supune în continuare livezile de cireși unor tradiții de cultură bazate pe micile exploatații agricole și pe o organizare familială a muncii. Exploatațiile, situate în general pe parcele terasate, pe pante abrupte unde mecanizarea este dificilă, permit echilibrarea randamentelor scăzute obținute cu calitatea superioară a produsului.

5.2. Specificitatea produsului

Denumirea de origine protejată „Cereza del Jerte” se aplică exclusiv cireșelor de masă pentru consum în stare proaspătă din soiurile locale „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” și „Pico Colorado” ale speciei *Prunus avium* L.

Colorația exterioară este roșiatică, mai mult sau mai puțin intensă, în funcție de soi. Predomină cireșele de culoare roșu închis sau purpuriu, datorită ponderii ridicate a cireșelor „pietroase” în recolta locală și, în cadrul acestora din urmă, a soiului-regină, „Ambrunés”.

„Pietroase” sunt denumite cireșele care au ca particularitate distinctivă esențială faptul că se desprind în mod natural de peduncul în momentul culegerii, fără ca acest lucru să presupună o scădere a calității, să afecteze rezistența la manipulare sau durata de viață utilă a produsului. Din acest grup fac parte soiurile de cireșe denumite „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Limón Negro” și „Pico Colorado”.

Formele sunt variate, fiind grupate în clasificările următoare: reniformă, turtită, rotunjită și alungită.

Pulpa fructelor, foarte fermă și crocantă, este de culoare roșie, cu suc roșiatic, variind în funcție de soi – de la suc roșu și pulpă roșie la suc incolor și pulpă gălbuie sau crem. Culoarea pulpei și, în special, a sucului sunt de obicei constante.

Sâmburele este una dintre caracteristicile cele mai constante. Există diferențe de dimensiune, de la o dimensiune medie până la o dimensiune mare sau foarte mare (soiurile „Navalinda” și „Ambrunés”). Forma sâmburelui este sferică („Ambrunés”), intermediară („Pico Colorado”) sau alungită („Pico Limón Negro”).

Raportul sâmbure/fruct variază de la mediu („Pico Colorado”) la mare și foarte mare („Pico Limón Negro”, „Navalinda” și „Ambrunés”).

În ceea ce privește pedunculul, se observă variații importante la nivelul lungimii și grosimii acestuia:

— lungime: mediu („Ambrunés” și „Navalinda”) și lung („Pico Negro” și „Pico Colorado”);

— grosime: subțire („Pico Negro” și „Pico Colorado”), mediu („Ambrunés” și „Navalinda”).

În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, conținutul mediu în zaharuri este mai mare decât cel obișnuit, cu un indice refractometric care, în stadiul optim de coacere a fructului, variază între 12 g și 24 g per 100 g de greutate în proaspăt, în funcție de soi.

Cireșele care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte” trebuie să fie exclusiv din categoria „Extra”, conform definiției din normele de comercializare a cireșelor, aprobate prin Regulamentul (CE) nr. 214/2004.

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)

Soiurile protejate sunt practic cultivate exclusiv în această arie de producție, deoarece încercările de plantare la alte latitudini nu au prea reușit până în prezent, din cauza faptului că aceste soiuri nu se dezvoltă bine atunci când condițiile de sol, de altitudine, de însorire, de umiditate și de regim al vânturilor nu sunt adecvate.

Prezența soiurilor fără peduncul în Valle del Jerte este rezultatul unui lung proces de acclimatizare și de selecționare semiindusă a speciei *Prunus avium* L., portaltoi ce crește din vremuri străvechi în aceste văi montane ca specie forestieră autohtonă.

Pe lângă munca de ameliorare și de selecționare a clonelor realizată de locuitorii din Jerte, prezența unor factori de mediu, precum:

- indicele de umiditate, ridicat chiar și în lunile de vară;
- brizele din vale, orientarea, durata medie anuală de însorire, altitudinea, varietatea microclimatică și aciditatea solurilor, a asigurat restul.
- Orografie – cultivarea cireșilor se face începând din fundul celor trei văi și până la cote situate la peste 1 200 m altitudine. Terenurile situate între cota de 600 m și cota maximă sunt cele mai propice pentru producția soiurilor de cireșe „pietroase” care, împreună cu celelalte soiuri cultivate, asigură în fiecare an o coacere eșalonată care se întinde de la sfârșitul lunii aprilie până la începutul lunii august.
- Solurile din zonă prezintă de obicei texturi grunjoase și instabile, în mod normal argilos-nisipoase. Drenajul exterior este de obicei bun. PH-ul este întotdeauna acid, în concordanță cu materia originară, cu valori cuprinse în general între 5 și 5,5. Aceste trăsături edafice generale sunt excelente pentru dezvoltarea portaltoiului predominant (*Prunus avium* sau cireșul sălbatic) și a soiurilor locale de cireș.
- Clima – cele trei văi incluse în aria geografică delimitată își datorează caracteristicile climatice îngustimii și adâncimii lor, precum și orientării și deschiderii meridionale. Diferitele altitudini și relieful fragmentat impun o distribuție inegală a însoririi și a temperaturilor între linia de vârf și fundul aluvial, oferind contraste termice uneori extreme. Aceste diferențe climatice conduc la o durată inegală a ciclului vegetativ și a perioadelor de înflorire/coacere care, după cum s-a semnalat deja, se eșalonează sau se stratifică, dând naștere la diferențe maxime notabile în ceea ce privește datele de recoltare. Pentru același soi de cireășă, coacerea poate înregistra diferențe de peste 20 de zile.

În ceea ce privește regimul de umiditate, indicii lunari și anuali, precum și distribuția precipitațiilor definesc clima din zonă ca fiind de tip mediteranean umed, cu o scurtă și importantă perioadă de uscăciune în timpul verii datorată valorilor de pluviometrie scăzute din lunile călduroase iulie și august.

În pofida mediului călduros general definit de temperaturile medii anuale, acestea sunt repartizate într-un mod foarte inegal de-a lungul anotimpurilor. Amplitudinea termică înregistrată este expresia unui climat foarte aspru.

În concluzie, putem spune că toate caracteristicile specifice orografice, edafice, climatice și hidrografice descrise mai sus sunt indispensabile pentru obținerea unui produs atât de exclusiv și de autentic ca „Cereza del Jerte”. Dacă vreunul dintre acești factori nu ar mai exista, obținerea produsului menționat nu ar fi posibilă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽⁵⁾ A se vedea nota de subsol 3.

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 387/09)

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 MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”

NR. CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele: ambalarea, datele structurilor de control, serviciul competent al statului membru, coordonatele și alcătuirea grupului

2. Tipul modificării (modificărilor)

- 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: punctul 2 din caietul de sarcini

Sunt aduse precizări referitoare la descrierea crustei și a pasteii; aceste precizări îmbogățesc elementele din dosarul inițial.

Se extinde ușor intervalul greutatei pentru formatul redus al specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” (între 230 și 280 de grame, în loc de între 240 și 280 de grame).

Se introduce prezentarea brânzei sub formă de porții. Prin urmare, grupul le poate permite operatorilor să se adapteze la dezvoltarea modului de consum individual al produselor.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Calitatea materialelor utilizate pentru ambalare, precum și tehnicile de decupare permit păstrarea calității produsului în timpul acestor operațiuni.

Indicația privind prezența unui fund fals este inserată printre regulile de ambalare de la punctul 5.7 din caietul de sarcini.

Aria geografică: operațiuni efectuate în aria geografică: punctul 3 din caietul de sarcini

Sunt precizate operațiunile efectuate în aria geografică.

Noțiunea de muls în interiorul ariei a fost introdusă pentru a clarifica funcționarea exploatațiilor aflate la limita ariei. Se precizează, de asemenea, pentru ambalarea prevăzută în caietul de sarcini înregistrat, că aceasta reprezintă o primă ambalare, pentru a ține seama de operațiunile de preambalare care pot fi efectuate în aval asupra produsului.

Dispoziția tranzitorie privind posibilitatea de maturare în două comune limitrofe ariei geografice este eliminată, întrucât întreprinderile în cauză au reintrat în aria geografică.

Se adaugă o comună rezultată din separarea unor foste comune unite în trecut (fără modificarea perimetrului ariei geografice).

Dovada originii (trasabilitate): punctul 4 din caietul de sarcini

Modificările sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, impusă de evoluția reglementărilor naționale. Și anume, se solicită o declarație de identificare prealabilă certificării operatorilor, prin care se recunoaște capacitatea acestora de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini corespunzător simbolului ale cărui beneficii le solicită.

Se detaliază, de asemenea, conținutul și modalitățile de transmitere a declarațiilor necesare pentru cunoașterea și monitorizarea produselor.

Se precizează documentele și înregistrările necesare pentru monitorizarea trasabilității și pentru controlul condițiilor de producție, precum și modalitățile de control al caracteristicilor produsului.

În ceea ce privește elementele de marcare a produselor, se menționează modalitățile de distribuire și de retragere a plăcuțelor de identificare.

Rase de vaci de lapte: punctul 5.1 din caietul de sarcini

Definirea șeptelului de vaci de lapte, care reprezintă ansamblul format din vacile de lapte aflate în lactație, vacile în repaus mamar și junincile cu vârsta mai mare de șase luni ale exploatației, permite precizarea tipurilor de animale vizate de controale.

Se aduc precizări cu privire la apartenența animalelor la rasele autorizate, corespunzătoare codurilor 12, 46, 31, cu scopul de a consolida controlul.

Anumiți producători pot crește animale și în alte scopuri decât producerea de lapte destinat fabricării specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”; această posibilitate este prevăzută și reglementată.

Alimentația vacilor de lapte: punctul 5.2 din caietul de sarcini

(a) Rația de bază și hrana complementară

Noile dispoziții urmăresc să consolideze sistemul de alimentație bazat pe furaje (iarbă și fân), cu scopul de a consolida legătura denumirii de origine protejată (DOP) cu regiunea și de a menține un proces de fabricare a brânzei care utilizează tehnologia bazată pe lapte crud (hrana fermentată este exclusă).

Pentru a îndeplini acest obiectiv, se introduce și se stabilește o încărcătură de animale pe suprafața agricolă utilă de 1,5 unități vită mare pe hectar. În perioada estivală, vacile în lactație trebuie să pășuneze timp de minimum 150 de zile.

Pentru a ține seama de diferențele observate în materie de funcționare între exploatații, în cadrul ariei geografice, utilizarea alimentației din exteriorul acesteia este reglementată în ceea ce privește hrana vacilor de lapte aflate în lactație. Astfel, numai pentru exploatațiile situate la o altitudine de 600 de metri și pentru exploatațiile alpine în care vacile în lactație pășunează la altitudini de peste 600 de metri, se permite utilizarea furajelor provenite din exteriorul ariei geografice în proporție de maximum 25 % din rația de bază, exprimată în materie uscată.

Singurul furaj care poate fi achiziționat din afara ariei geografice este fânul.

Hrănirea cu furaje verzi este permisă, însă este limitată la o singură masă pe zi în timpul perioadei de pășunat de 150 de zile. Cu toate acestea, în afara perioadei de pășunat, sunt autorizate două mese pe zi de furaje verzi, însă în mod obligatoriu în două recoltări și două tranșe. Pentru a evita orice problemă de contaminare cu germeni nedoriți, furajele verzi oferite ca hrană trebuie să fie proaspete, iar iesele trebuie să fie curățate de orice resturi înainte de a aduce o nouă tranșă de hrană.

Tot în scopul de a menține legătura cu regiunea, dar și pentru că fibrele scurte nu au aceleași efecte asupra rumegării ca fânul provenit din iarbă sau lucernă, distribuirea de lucernă deshidratată în granule este limitată la nivelul hranei complementare.

Stabilirea unei liste clare a concentratelor permite facilitarea controalelor și prevenirea inovațiilor tehnologice în domeniu care nu sunt încă bine cunoscute. Pentru a păstra legătura între produs și regiunea din care provine acesta, aportul total de hrană complementară într-o rație este limitat la 1 800 de kilograme pe vacă de lapte anual și la 500 de kilograme pe junincă anual.

În final, se precizează că zerul produs în cadrul exploatației poate fi utilizat numai pentru adăparea animalelor și numai în termen de maximum 24 de ore.

(b) Modalități de distribuire a alimentației

Pentru a evita problemele sanitare și tehnologice, distribuirea de alimente uscate este privilegiată în perioada de iarnă. De asemenea, pentru a facilita rumegarea, este obligatoriu să se distribuie furaje care-și păstrează integritatea fizică. Aceste aspecte au determinat interzicerea mașinii de amestecat și de distribuit în distribuirea rației.

(c) Hrana fermentată

Dispozițiile actuale interzic utilizarea hranei fermentate în alimentația vacilor de lapte. Cu toate acestea, posibilitatea de a hrăni cu acest tip de hrană un alt șeptel, separat în mod clar, este prevăzută și supusă unor condiții specifice de producție, stocare și utilizare.

Sistemul de exploatare: punctele 5.3 și 5.4 din caietul de sarcini

(a) Interzicerea organismelor modificate genetic (OMG) (culturi și hrană)

Interdicția de utilizare a OMG menționată în caietul de sarcini permite consolidarea caracterului tradițional al hranei.

(b) Aportul de îngrășăminte minerale este permis

Pentru a favoriza pășunatul, biodiversitatea, flora naturală și pentru a conserva mediul, aportul de îngrășăminte minerale este limitat. Se face distincție între comune în funcție de situația lor topografică bazată pe împărțirea în „zone defavorizate” utilizată de către administrație. Valorile limită menționate în caietul de sarcini sunt valori medii aplicabile parcelelor fiecărei exploatații.

(c) Aportul de îngrășăminte organice

Se definesc condițiile de împrăștiere a fertilizatorilor organici, cu scopul de a proteja hrana vacilor împotriva oricărui risc de contaminare cu elemente poluante.

Generalizarea condițiilor de împrăștiere va facilita și va face mai echitabile controalele vizând acest aspect.

Condiții de mulgere: punctul 5.5 din caietul de sarcini

Condițiile de mulgere sunt precizate pentru a permite utilizarea noilor tehnici de muls, cu respectarea tuturor condițiilor cu privire la administrarea șeptelului și la menținerea caracteristicilor laptelui utilizat.

Este obligatorie verificarea instalației de muls în vederea conservării calității laptelui utilizat.

Temperatura de refrigerare la unitatea de producție a brânzei:

Temperatura de păstrare a laptelui în cadrul exploatației sau de stocare a acestuia la unitatea de producție a brânzei este mărită la 10 °C, în loc de 8 °C pentru a favoriza flora tehnologică utilă a laptelui.

Fabricarea: punctul 5.6 din caietul de sarcini

Punctul 5.6.1. Dispoziții generale

Laptele prelucrat, auxiliarele de fabricație și aditivii

Pentru a păstra caracteristicile materiei prime supuse prelucrării sub formă de lapte crud, se enumeră operațiunile de prelucrare interzise.

Se aduc completări paragrafului referitor la utilizarea auxiliarelor de fabricație și a aditivilor, cu scopul de a consolida practicile actuale de utilizare a operațiunilor de prelucrare și a aditivilor în fabricarea acestui tip de brânză, evitând astfel ca viitoare practici nereglementate să îi afecteze caracteristicile.

Etapele fabricației

S-au introdus caracteristici pentru cuvele de fabricare: acestea trebuie să fie deschise și capacitatea lor maximă nu trebuie să depășească 6 000 l.

Într-adevăr, observarea pe cale vizuală și tactilă a evoluției coagulului în cuvă rămâne un element important în fabricarea brânzei din lapte crud, recoltat în fiecare zi și care nu este suspus niciunei operațiuni de prelucrare anterior fabricației.

De asemenea, procesul de fabricație este mai bine controlat dacă volumul prelucrat nu prelungeste în mod semnificativ etapa de punere în forme a brânzei. Dacă etapa punerii în forme ar lua prea mult timp, s-ar ajunge la o variabilitate prea mare a caracteristicilor brânzei.

Se aduc precizări cu privire la descrierea etapelor, de la prelucrarea în cuve până la sărarea brânzei, cu scopul de a ține seama de o serie de adaptări: dimensiunea formelor, masa greutateților utilizate pentru presarea modelelor mici, densitatea saramurii scăzută la 1 130, în loc de 1 140.

În ceea ce privește operațiunea de sărare, aceasta nu poate avea loc în cuva de fabricație.

Se precizează că durata totală de fabricație, de prematurare și de maturare este de minimum 15 zile de la data adăugării cheagului. Prin urmare, produsele pot părăsi atelierul de fabricație sau de maturare cel mai devreme în a șaisprezecea zi.

Prematurarea și maturarea

Se aduc precizări de redactare în descrierea etapei de prematurare, cu scopul de a ține seama cu mai mare precizie de cunoștințele fabricantului de brânzeturi și de a păstra calitatea brânzeturilor.

Modalitățile de maturare sunt completate prin introducerea posibilității de ambalare a produselor încă din ziua a douăsprezecea de maturare și de continuare a procesului la o temperatură mai joasă, pentru o perioadă mai lungă.

Se procedează astfel pentru a soluționa problema învechirii mai rapide a crustei, al cărei aspect în pivniță este optim în a douăsprezecea zi și se deteriorează ulterior, existând posibilitatea unor deficiențe de prezentare la comercializare.

Se adaugă dispozițiile următoare:

— Este obligatorie o primă etapă în pivnița de maturare, care durează cel puțin până în a douăsprezecea zi de la data fabricării.

Temperatura pivniței trebuie să fie între 10 și 15 °C, iar umiditatea aerului trebuie să depășească 90 %.

— Începând cu ziua a douăsprezecea, bucățile de brânză pot fi ambalate individual și se continuă maturarea până cel puțin în a optsprezecea zi, la o temperatură minimă de 6 °C.

— În cazul în care brânza nu se ambalează, se continuă maturarea în pivniță până cel puțin în ziua a șaisprezecea, la o temperatură cuprinsă între 10 și 15 °C și la o umiditate a aerului mai mare de 90 %.

Se precizează că este permisă utilizarea planșetelor de lemn șlefuit sau neșlefuit ca suport pentru maturare. Precizarea ține seama de importanța tehnologică a dezvoltării florei de suprafață datorită prezenței biofilmelor pozitive pe planșete.

Punctul 5.6.2. Dispoziții specifice pentru fabricarea în ateliere de prelucrare a laptelui

Se aduce o precizare cu privire la termenul final de închegare, pentru a preciza durata etapei de închegare.

Se precizează doza de fermenți lactici.

Se menționează că este posibil să se utilizeze forme de acidificare. Acestea servesc la punerea în forme a produselor și înlocuiesc pânza fără să modifice caracteristicile intrinseci ale produsului. De asemenea, acestea permit echivalența unui timp mai lung de scurgere în pânză, un control mai bun asupra scurgerii, obținerea unor produse cu forme mai regulate și au efecte benefice asupra formării crustei produselor.

Se prevede posibilitatea reutilizării volumului de lapte rămas la sfârșitul procesului de fabricație, pentru ca producătorul de brânzeturi să nu fie nevoit să supună procesului de fabricație o cuvă incompletă, ceea ce facilitează prelucrarea în cuvă și un mai bun control asupra acesteia.

Punctul 5.6.3. Dispoziții specifice pentru fabricarea în cadrul exploatațiilor agricole

Condițiile de fabricare în cadrul exploatațiilor agricole sunt completate cu dispozițiile următoare:

- Introducerea unei pânze microperforate plastifiate pentru scurgere permite intensificarea particularităților legate de gust ale brânzei fabricate în cadrul exploatațiilor agricole, întrucât pânza se dovedește a fi un rezervor de floră tehnologică.
- Pentru a permite brânzei fabricate în cadrul exploatațiilor agricole să beneficieze în continuare de o tehnologie de fabricare lentă care conferă o specificitate mai pronunțată a gustului, doza de fermenți lactici este limitată la 0,5 % [0,5 l de cultură starter (1) pentru 100 l de lapte] din cantitatea totală a laptelui utilizat pentru fabricarea specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” produse în cadrul exploatațiilor agricole.
- Se interzice utilizarea formelor de acidificare, precum și a oricăror alte forme sau corsete de păstrare a brânzei în etapa de scurgere și se menține utilizarea pânzei, tradițională pentru fabricarea brânzei în cadrul exploatațiilor agricole. Durata scurgerii în pânză este stabilită la șase ore de la punerea în forme.

Se aduc precizări cu privire la modalitățile de presare, de întoarcere a brânzei, de prematurare, de spălare și de prelucrare în stare umedă, la intrarea în pivnița de maturare.

Aceste dispoziții permit o mai bună codificare a practicilor și consolidarea specificității brânzei produse în cadrul exploatațiilor agricole.

Pentru ca lucrătorii responsabili de maturare să poată efectua operațiuni specifice mai devreme în procesul de fabricare a brânzei, aceasta este păstrată în cadrul exploatației timp de șase zile, în loc de cele zece zile prevăzute inițial.

Se introduc condițiile de fabricare, de maturare și de prematurare a specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” produse în cadrul exploatațiilor agricole, acestea clarificând anumite dispoziții în concordanță cu practicile.

Elemente care justifică legătura cu mediul geografic: punctul 6 din caietul de sarcini

Această rubrică reia subrubricile următoare: „specificitatea ariei geografice: factori naturali și umani”, „specificitatea produsului”, „legătura cauzală”.

Reorganizarea rubricii este însoțită de îmbunătățiri în ceea ce privește redactarea; de asemenea, sunt aduse precizări, atunci când este necesar.

Elemente specifice ale etichetării: punctul 8 din caietul de sarcini

Elementele de marcare a produselor sunt deplasate la rubrica 4: Dovezi ale originii.

Obligația de aplicare a logoului „INAO” este înlocuită cu obligația de a aplica simbolul „DOP” al Uniunii Europene.

Se precizează că, independent de mențiunile regulamentare aplicabile tuturor brânzeturilor și de termenul „mică”, se interzice utilizarea oricărui termen calificativ sau a oricărei alte mențiuni alături de denumirea de origine protejată pe etichete, în publicitate, în facturi și documente comerciale, cu excepția mărcilor comerciale.

Cerințe naționale: punctul 9 din caietul de sarcini

Se adaugă un tabel care prezintă principalele aspecte din caietul de sarcini care trebuie controlate, valorile-țintă și metodele de evaluare a acestora.

Alte modificări:

1. Ambalare: punctul 5.7 din caietul de sarcini

Brânza este ambalată sub formă de bucăți întregi, jumătăți sau porții.

Pentru a păstra calitatea crustei și pentru a evita desicarea și dezvoltarea de mușgaiuri nedorite, brânza trebuie să părească aria geografică într-un ambalaj corespunzător. Ambalajul respectiv trebuie să fie păstrat până la prezentarea produsului consumatorului final, însă nu împiedică o eventuală reambalare.

Ambalajul trebuie să conțină un fund fals din lemn cu diametrul precizat. În timpul operațiunilor de decupare, fundul fals trebuie să fie menținut.

Toate aceste dispoziții permit conservarea calităților crustei, a texturii pastei și a intensității mirosului brânzei. De asemenea, având în vedere fragilitatea specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” în ceea ce privește crusta și desicarea, fundul fals și ambalajul au rolul de a regla umiditatea. Ambalajele utilizate respectă flora fungică specifică crustei specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”.

Cu toate acestea, ambalarea individuală a bucăților de brânză nu este obligatorie dacă brânza este destinată industriei alimentare, urmând să fie supusă unor procese de transformare. În acest caz, nu se justifică prezența fundului fals.

2. Serviciul competent al statului membru: modificarea adresei Institutului Național pentru Denumirea de Origine și Calitate (Institut national de l'origine et de la qualité).
3. Alcătuirea grupului solicitant: se aduc precizări cu privire la alcătuirea acestuia.

Coordonatele structurilor de control: coordonatele structurilor de control sunt actualizate.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”

NR. CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie”

2. Statul membru sau țara terță

France

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” este un tip de brânză fabricat din lapte de vacă integral crud provenit de la vaci din rasele Abondance, Montbéliarde și Tarentaise, cu pasta presată, nefiartă, sub formă de cilindru plat, ușor subțiat spre vârf, cu un diametru de aproximativ 14 centimetri, o înălțime de aproximativ 3,5 centimetri și o greutate cuprinsă între 450 și 550 de grame.

Produsul conține minimum 45 de grame de substanță grasă la 100 de grame de produs după desicarea completă, iar conținutul de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 45 de grame la 100 de grame de brânză.

⁽³⁾ Înlocuit cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Crusta, spălată în momentul maturării, este subțire, regulată și uniformă. Aceasta are o culoare de la galben la galben-oranj și este acoperită total sau parțial de o floră fungică albă, fină și scurtă.

Pasta, cu un grad mic de fermitate, este omogenă, suplă și onctuoasă. Având o culoare crem până la galben-fildeș, aceasta este ușor sărată și poate prezenta găuri mici.

Brânza de format redus sau model mic, având aceleași caracteristici organoleptice, însă cu diametrul de aproximativ 9 centimetri, înălțimea de aproximativ 3 centimetri și greutatea de 230-280 de grame, beneficiază, de asemenea, de DOP.

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” se poate prezenta sub formă de bucată întreagă sau porții.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” trebuie să provină numai de la șeptelurile de vaci de lapte din rasele Abondance, Montbéliarde, Tarentaise (numită și Tarine).

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

Pentru a asigura legătura cu regiunea, alimentația șeptelului trebuie să fie reprezentată, în principal, de furaje provenite din aria geografică a denumirii de origine protejate. Rația de bază este alcătuită din furaje compuse din:

- minimum 50 % iarbă pășunată în perioada estivală și fân distribuit zilnic în perioada de iarnă;
- furaje verzi: porumb verde, iarbă proaspătă, sfeclă furajeră. Paiele pot fi incluse în rația de bază numai pentru juninci.

În perioada estivală, durata pășunatului trebuie să fie de cel puțin 150 de zile.

Furajele provenite din aria geografică trebuie să reprezinte 100 %, ca materie uscată, din rația de bază a vacilor aflate în lactație. Pentru exploatațiile situate la o altitudine mai mare de 600 de metri și pentru exploatațiile alpine, în care vacile aflate în lactație pășunează la altitudini de peste 600 de metri, furajele provenite din arie trebuie să reprezinte cel puțin 75 %, ca materie uscată, din rația de bază a vacilor aflate în lactație. Singurul furaj care poate fi achiziționat din afara ariei geografice este fânul.

Pe lângă rația de bază, se poate distribui hrană complementară. Aceasta cuprinde concentrate, precum și furaje deshidratate. Hrana complementară poate fi distribuită vacilor aflate în lactație în limita a 1 800 de kilograme pe vacă de lapte pe an.

Se interzice utilizarea în alimentația șeptelului de vaci de lapte a produselor însilozate, a hranei fermentate, a baloșilor rulouri, precum și a alimentelor care pot avea efecte nefavorabile asupra mirosului sau gustului laptelui sau al brânzei, sau care prezintă riscuri de contaminare bacteriologică.

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

Producerea laptelui, mulsul, fabricarea și maturarea brânzei trebuie să aibă loc în aria geografică.

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

Prima ambalare a produselor trebuie să fie realizată în aria geografică, înainte ca acestea să părăsească atelierul de maturare, maturarea constituind ultima etapă de producție a specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Această dispoziție permite menținerea calității crustei produsului, evitând desicarea acestuia și dezvoltarea de mușgaiuri nedorite. O astfel de primă ambalare nu împiedică reambalarea ulterioară a produsului într-un alt atelier.

Operațiunea de ambalare trebuie să utilizeze un ambalaj corespunzător și să includă un fund fals din lemn de molid pe cel puțin una dintre fețele brânzei prezentate fie ca bucată întreagă, fie ca jumătate. Porțiile trebuie să prezinte trei fețe cu crustă.

Produsele destinate industriei alimentare pot să nu fie ambalate individual, însă trebuie, cu toate acestea, să fie ambalate la părăsirea ariei geografice.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Eticheta trebuie să conțină denumirea de origine „Reblochon” sau „Reblochon de Savoie”, înscrisă cu caractere de dimensiuni egale cu cel puțin două treimi din dimensiunea caracterelor celor mai mari prezente pe etichetă. De asemenea, eticheta poate să conțină denumirea de origine însoțită de termenul „mică” pentru brânza de format redus menționată la punctul 3.2.

Independent de mențiunile regulamentare aplicabile tuturor brânzeturilor și de termenul sus-menționat, se interzice utilizarea oricărui termen calificativ sau a oricărei alte mențiuni alături de denumirea de origine pe etichete, în publicitate, în facturi și documente comerciale, cu excepția mărcilor comerciale.

Eticheta trebuie să conțină simbolul DOP al Uniunii Europene. Aceasta poate să conțină, de asemenea, mențiunea „denumire de origine protejată”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică cuprinde două treimi din departamentul Haute-Savoie (toată partea de la est de Annecy, situată la peste 500 de metri altitudine), precum și unele comune sau secțiuni de comune din departamentul Savoie.

Departamentul Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departamentul Savoie.

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giattaz, Mercury (secțiunile G1 și G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (secțiunile A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Aria geografică este situată în Alpii de Nord și cuprinde regiunile muntoase dintre lacul Léman și masivul Mont-Blanc. Aceasta este mărginită la est de granița cu Elveția, iar la vest se întinde până la zonele cele mai vestice ale masivului alpin. La sud, zona exclude masivul Beaufortain și include partea de nord a masivului Bauges.

Relieful este deosebit de dinamic, alcătuit din masive cu altitudini din ce în ce mai mari de la vest la est (1 000 de metri pentru relieful prealpin vestic, peste 2 000 de metri pentru vârfurile masivelor calcaroase, peste 4 000 de metri pentru masivul Mont Blanc), separate de văi largi cu altitudini de peste 500 de metri (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Aria geografică include regiuni foarte diverse din punct de vedere al substratului geologic. Masive alcătuite din roci cu dominanță calcaroasă traversează zona de la nord-est la sud-vest. Unele straturi deosebit de rezistente formează un relief colțuros, cum ar fi lanțul Aravis. La vest, zona prealpină este alcătuită dintr-un substrat de molasă argilo-calcaroasă din care se ridică forme calcaroase de relief îndrăznețe (Salève). La est, masivele Mont-Blanc și Aiguilles rouges, alcătuite din roci cristaline, reprezintă punctele cele mai înalte ale regiunii. În această zonă, rocile sunt acide (granit, gnais, micașist). La nord, masivul Chablais este alcătuit din roci acide sau calcaroase amestecate.

Clima este de tip alpin, expusă direct fluxurilor vestice. Aceasta se caracterizează prin precipitații abundente (peste 900 de milimetri pe an), fără secetă estivală. În centrul masivelor, cota de precipitații depășește adesea 1 500-2 000 de milimetri pe an. Datorită zonei muntoase, iernile sunt reci, precipitațiile abundente căzând atunci sub formă de ninsoare. Relieful și altitudinea influențează puternic condițiile climatice locale.

Cea mai mare parte a suprafeței agricole este reprezentată de pășiți. Regiunea este caracterizată printr-o întindere deosebit de mare a pășiților permanente de altitudine, pășunile alpine. Acestea prezintă o mare diversitate vegetală, legată de varietatea condițiilor de mediu (sol, regim hidric, expunere, altitudine...) și de utilizare (practici pastorale). 90 % din suprafețele cu iarbă constituie pășiți permanente, în care speciile dominante sunt golomățul (*Dactylis Glomerata*), considerat ca o foarte bună graminee furajeră, trifoiul alb și trifoiul roșu. Se regăsesc, de asemenea, fânețe bogate în măcriș sălbatic, fânețe sau pășuni medii cu pătrunjel sălbatic (*Pimpinella major*) și fânețe sau pășuni sărace sau uscate, cu salvie de câmp și măghiran. Vegetația exploataată este dispusă în etaje, din fundul văilor până la altitudini care pot depăși 2 500 de metri.

Factori umani

Una dintre caracteristicile exploatațiilor agricole producătoare de lapte din aria geografică este utilizarea pășunilor alpine în perioada verii. Viața șeptelurilor este puternic influențată de anotimpuri: vacile ies din grajduri la începutul lunii mai, pășunează pe parcelele mai joase, apoi urcă, la începutul lunii iunie, către pășunile alpine și pășunează pe acestea până la începutul lunii octombrie. Urmează apoi perioada de iarnă, care este cea mai îndelungată, cu mai multe luni de zăpadă și intemperii. Prin urmare, crescătorul trebuie să colecteze și să stocheze, pe parcursul verii, furajele necesare șeptelului din noiembrie până în aprilie (trebuie să se calculeze aproximativ 2 000 de kilograme de fân pe vacă pentru iarnă).

Pentru a face față acestor condiții de trai, producătorii de lapte utilizează rase de vaci de lapte originare din regiunile de munte, adaptate constrângerilor fizice și climatice ale mediului (morfologie adaptată pășunatului pe pășuni în pantă; toleranță termică; capacitate de valorificare a pășunilor în perioada estivală și a furajelor uscate în timpul iernii) și care produc, în același timp, în mod regulat, un lapte de calitate.

Hrana vacilor de lapte este alcătuită, în principal, din iarbă pășunată în perioada estivală și furaje uscate în perioada de iarnă. În ceea ce privește hrana complementară, aceasta este limitată cantitativ, cu scopul de a menține o administrare puțin intensivă a activității de creștere a animalelor. Hrana complementară exclude alimentele fermentate, care pot influența în mod defavorabil mirosul și gustul laptelui și, prin urmare, ale brânzei.

Numele „Reblochon de Savoie” provine din cuvântul „Reblâche”, care semnifică „a mulge a doua oară”. Această practică era utilizată încă din secolul al XIII-lea: fermierul care închiria o pășune alpină trebuia să plătească o retribuție proprietarului. Animalul muls incomplet atunci când se oferea dijma dădea la al doilea muls o cantitate mică de lapte, însă acesta era foarte cremos, întrucât, la finalul mulsului, se produce un lapte bogat în substanță grasă. Având la dispoziție cantități mici de lapte relativ bogat în substanță grasă, fabricanții de brânză produceau brânzeturi grase și de mici dimensiuni. Brânză clandestină la origine, specialitatea Reblochon, beneficiind de monetizarea schimburilor, iese la lumină în secolul al XVIII-lea, în special pe mesele burghezilor, ale clericilor și ale nobililor.

Activitatea fabricantului, bazată pe cunoștințe ancestrale, joacă un rol esențial în revelarea potențialului aromatic al specialității „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Utilizarea laptelui crud, fără prelucrare prealabilă, la temperatură joasă, permite cea mai bună exprimare a acestui potențial. Mulsul efectuat de două ori pe zi impune o utilizare rapidă și precisă a laptelui. Pregătirea laptelui crud presupune utilizarea de cuve deschise pentru ca fabricantul să poată să evalueze prin observare și prin atingere și să se adapteze eventualelor variații ale laptelui.

Maturarea era realizată inițial în cadrul exploatației agricole alpine. Ulterior, această activitate s-a dezvoltat în văi, unde accesul relativ ușor a facilitat apariția meseriei de „lucrător specializat în maturarea brânzei”. Acesta trebuie să îndeplinească mai multe sarcini, în principal monitorizarea temperaturii de maturare, întrucât aceasta are un impact important asupra florei fungice (care conferă crustei aspectul său caracteristic). Mai multe grupuri microbiene coexistă și se succedă la suprafața brânzei. Succesiunea acestora se explică, în principal, prin evoluția pH-ului și a conținutului de sare al crustei. Microflora respectivă, în special, *Geotrichum candidum*, conferă brânzei „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” „floarea” albă fină care o caracterizează și contribuie, de asemenea, în mare măsură, la evoluția texturii și a savorii pastei.

Comerțul cu „Reblochon” ia amploare în secolul al XIX-lea, generând un negoț specific, facilitat de dezvoltarea căilor de comunicații. În prima jumătate a secolului al XX-lea, producția de „Reblochon” se extinde chiar dincolo zona de origine, ceea ce determină fabricanții să-și protejeze produsul și să definească condițiile specifice de producție a acestuia în 1953.

5.2. Specificitatea produsului

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” este un tip de brânză cu pastă presată nefiartă, produsă din lapte de vacă integral crud, care nu este supus niciunei operații de prelucrare înainte fabricării.

Produsul are dimensiuni reduse, un gramaj mic și se prezintă, de asemenea, într-o versiune cu format redus. Acesta are forma unui cilindru plat, ușor subțiat spre vârf.

Aceasta este o brânză cremoasă, care conține o pastă onctuoasă și suplă de culoarea fildeșului, ușor sărată, ce poate avea arome lactice și torefiate. Crusta sa fină spălată, de culoarea șofranului, este acoperită cu o floră fungică fină de culoare albă.

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)

Mediul montan foarte bogat în precipitații, prezent în întreaga arie geografică, permite creșterea viguroasă a ierbii primăvara și vara. Diversitatea condițiilor de mediu, precum altitudinea și expunerea pășunilor alpine, natura rocilor, se traduce printr-o bogăție botanică însemnată a pajiștilor, fiecare mediu distingându-se printr-un cortegiu floristic original.

Numeroase specii prezente în cadrul acestor cortegii au puternice valențe aromatice, care participă la specificitatea brânzei „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Diferențele dintre caracteristicile senzoriale pot fi asociate cu diferitele tipuri de fân și pășuni întâlnite în aria geografică.

Acest mediu dur este foarte restrictiv pentru șepteluri și numai rasele de munte au capacitatea să suporte un mod de viață care combină sedentarismul în grajdurile din văi în timpul iernii și distanțele însemnate parcurse zilnic pe pășunile alpine în sezonul călduros, care pot cumula mai multe sute de metri în altitudine.

Aceste rase sunt capabile, în astfel de condiții, să producă un lapte bogat în proteine, din care se obține o brânză de calitate: gelul obținut după adăugarea cheagului este ferm, iar rata de producere a brânzei este ridicată.

Produsă inițial din cantități mici de lapte bogat în substanță grasă, brânza „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” reprezintă rezultatul aplicării unei tehnologii simple (încălzire slabă, însămânțare rapidă, fără uscare în cuvă), care determină o maturare de scurtă durată.

Prin urmare, caracteristicile organoleptice ale produsului „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” sunt legate efectiv de alimentația vacilor de lapte (pășunat, furaje), rezultând dintr-o floră adaptată la condițiile climatice descrise anterior, precum și de păstrarea cunoștințelor fabricanților de brânză și ale lucrătorilor specializați în maturare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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

(*) A se vedea nota de subsol 3.

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO