

# Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

# C 75



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 58

4 martie 2015

Cuprins

### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

#### Comisia Europeană

2015/C 75/01 Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de refinanțare: 0,05 % în 1 martie 2015 – Rata de schimb a monedei euro ..... 1

#### Curtea de Conturi

2015/C 75/02 Raportul special nr. 1/2015 „Transportul pe căile navigabile interioare în Europa: din 2001, nu s-au mai observat îmbunătățiri semnificative în ceea ce privește ponderea modală și condițiile de navigație” 2

### V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

#### Comisia Europeană

2015/C 75/03 Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru multianual privind acordarea de ajutoare financiare în domeniul infrastructurii energetice transeuropene în temeiul Mecanismului pentru Interconectarea Europei, pentru perioada 2014-2020 [Decizia C(2015) 1363 a Comisiei] ..... 3

RO

ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2015/C 75/04	Publicarea unei cereri de înregistrare 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 .....	4
2015/C 75/05	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 .....	9

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de  
refinanțare <sup>(1)</sup>:****0,05 % în 1 martie 2015****Rata de schimb a monedei euro <sup>(2)</sup>****3 martie 2015**

(2015/C 75/01)

**1 euro =**

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1168	CAD	dolar canadian	1,3981
JPY	yen japonez	133,74	HKD	dolar Hong Kong	8,6609
DKK	coroana daneză	7,4533	NZD	dolar neozelandez	1,4807
GBP	lira sterlină	0,72760	SGD	dolar Singapore	1,5222
SEK	coroana suedeză	9,2765	KRW	won sud-coreean	1 225,66
CHF	franc elvețian	1,0736	ZAR	rand sud-african	13,1696
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,0043
NOK	coroana norvegiană	8,6095	HRK	kuna croată	7,6720
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 513,01
CZK	coroana cehă	27,453	MYR	ringgit Malaiezia	4,0597
HUF	forint maghiar	305,07	PHP	peso Filipine	49,220
PLN	zlot polonez	4,1582	RUB	rubla rusească	69,5600
RON	leu românesc nou	4,4563	THB	baht thailandez	36,131
TRY	lira turcească	2,8296	BRL	real brazilian	3,2536
AUD	dolar australian	1,4288	MXN	peso mexican	16,7967
			INR	rupie indiană	69,1544

<sup>(1)</sup> Rată aplicată pentru ultima operație efectuată înainte de ziua indicată. În cazul unui anunț de licitație cu rată variabilă, rata dobânzii este rata marginală.

<sup>(2)</sup> Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## CURTEA DE CONTURI

**Raportul special nr. 1/2015 „Transportul pe căile navigabile interioare în Europa: din 2001, nu s-au mai observat îmbunătățiri semnificative în ceea ce privește ponderea modală și condițiile de navigație”**

(2015/C 75/02)

Curtea de Conturi Europeană vă informează că s-a publicat Raportul special nr. 1/2015 „Transportul pe căile navigabile interioare în Europa: din 2001, nu s-au mai observat îmbunătățiri semnificative în ceea ce privește ponderea modală și condițiile de navigație”.

Raportul poate fi consultat sau descărcat de pe site-ul Curții de Conturi Europene:  
<http://eca.europa.eu>

Raportul poate fi obținut gratuit în versiune tipărită, printr-o cerere adresată Curții de Conturi:

European Court of Auditors  
Publications (PUB)  
12, rue Alcide De Gasperi  
1615 Luxemburg  
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1  
E-mail: [eca-info@eca.europa.eu](mailto:eca-info@eca.europa.eu)

sau completând un bon de comandă electronic pe site-ul EU-Bookshop.

---

## V

(Anunțuri)

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru multianual privind acordarea de ajutoare financiare în domeniul infrastructurii energetice transeuropene în temeiul Mecanismului pentru Interconectarea Europei, pentru perioada 2014-2020**

**[Decizia C(2015) 1363 a Comisiei]**

(2015/C 75/03)

Prin prezenta, Direcția Generală Energie a Comisiei Europene lansează o cerere de propuneri în vederea acordării de granturi conform priorităților și obiectivelor definite în programul de lucru multianual din domeniul infrastructurii energetice transeuropene, în temeiul Mecanismului pentru Interconectarea Europei, pentru perioada 2014-2020.

Se solicită propuneri pentru următoarea cerere:

CEF-Energy-2015-1

Suma orientativă disponibilă pentru propunerile selectate în cadrul prezentei cereri de propuneri este de 100 de milioane EUR.

Termenul-limită pentru depunerea propunerilor este 29 aprilie 2015.

Textul integral al cererii de propuneri este disponibil la adresa:

[http://inea.ec.europa.eu/en/cef/cef\\_energy/apply\\_for\\_funding/cef\\_energy\\_calls\\_for\\_proposals\\_2015.htm](http://inea.ec.europa.eu/en/cef/cef_energy/apply_for_funding/cef_energy_calls_for_proposals_2015.htm)

---

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de înregistrare 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**

(2015/C 75/04)

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

DOCUMENT UNIC

„SALAME PIEMONTE”

Nr. UE: IT-PGI-0005-01237 – 6.6.2014

DOP ( ) IGP (X)

**1. Denumire**

„Salame Piemonte”

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

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

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

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

„Salame Piemonte” este produs dintr-un amestec de carne de porc proaspătă, cu striții, care nu a fost congelată, obținută din următoarele bucăți de carne: partea slabă: musculatură striată provenind din pulpă, din spată și din piept; partea grasă: grăsime de calitate superioară de pe piept și de la gât și slănină.

Pentru producția de „Salame Piemonte” sunt definite următoarele perioade de maturare, în funcție de diametrul salamului proaspăt:

— diametru între 40 și 70 mm: de la minimum 10 zile la maximum 50 de zile;

— diametru între 71 și 90 mm: de la minimum 21 de zile la maximum 84 de zile.

La momentul comercializării, „Salame Piemonte” întreg are o greutate de minimum 300 g și prezintă următoarele caracteristici organoleptice, chimico-fizice și microbiologice.

Caracteristici organoleptice:

Aspect exterior: formă cilindrică sau curbată pentru salamurile de dimensiuni mai mici.

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

Consistență: produsul este compact și are o consistență moale. Nu există aponevroze evidente.

Aspect la tăiere: felia este compactă și omogenă, caracterizată de coeziunea tipică a porțiunilor musculare și adipoase, care devin destul de „alungite”. Piperul este prezent sub formă de bucăți și/sau pudră.

Culoare: roșu rubiniu.

Miros: delicat, de carne matură, de maturat, de vin și de usturoi.

Gust: dulce și delicat, ușor condimentat (piper și nucșoară), cu persistență aromatică bună, niciodată acru, sărat în mod echilibrat.

Caracteristici chimice și chimico-fizice:

Proteine totale minimum	23 %
Raport colagen/proteine	maximum 0,12
Raport apă/proteine	maximum 2,00
Raport grăsimi/proteine	maximum 1,40
pH	≥ 5,2

Caracteristici microbiologice:

Încărcătură microbiană mezofilă >  $1 \times 10^7$  unități care formează colonie/g – predomină lactobacilii și cocii.

„Salame Piemonte” poate fi produs în diverse forme și cu dimensiuni diferite, pornind de la aceeași pastă introdusă în intestin natural sau într-o membrană reconstituită de origine naturală, diametrul salamului proaspăt variind între 40 și 90 mm.

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

„Salame Piemonte” IGP este obținut din carne de porc care prezintă următoarele caracteristici:

- sunt admise animalele de rasă pură sau derivate din rasele tradiționale de bază Marele Alb și Landrace;
- sunt admise, de asemenea, animalele din rasa Duroc;
- sunt admise și animalele aparținând altor rase metise și hibride, dar numai cele ale căror carcase se încadrează în clasele E, U, R și O definite în grila comunitară pentru clasificarea carcaselor de porc care figurează în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului<sup>(1)</sup>, cu modificările succesive;
- respectând tradiția, rămân în orice caz excluse animalele purtătoare de caracteristici antitetice, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS), care la ora actuală pot fi măsurate în mod obiectiv atât la animale, „post mortem”, cât și la produsele maturate;
- totuși, sunt excluse animalele de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted Poland;
- tipurile genetice utilizate trebuie să asigure obținerea de greutate mari, cu eficiență bună și, în orice caz, o greutate medie per lot (greutate în viu) de 160 kg plus sau minus 10 %;

<sup>(1)</sup> JO L 299, 16.11.2007, p. 1.

- vârsta minimă de sacrificare este de nouă luni;
- este exclusă utilizarea cărnii provenind de la vieri și scoafe;
- porcinele trebuie sacrificate în condiții sanitare optime; după sacrificare, porcinele trebuie să fie complet sângerate.

În ceea ce privește originea porcinelor, nu există nicio limită geografică.

Porcinele sunt hrănite în două etape, hrana fiind bazată mai ales pe producția de cereale. Rația alimentară medie a porcinelor este compusă în principal din pastă de porumb, precum și din orz, tărâțe, soia și suplimente minerale. Este prevăzută administrarea de subproduse lactate, precum zerul și zara. Împreună, zerul și zara nu trebuie să depășească 15 l/cap/zi. Este admisă completarea rației cu minerale și vitamine, în limitele definite de legislația în vigoare.

#### Alte ingrediente

Celelalte ingrediente sunt: sare (maximum 3 %), piper sub formă de granule și/sau bucăți și/sau pudră (maximum 0,4 %), condimente și plante aromatice: usturoi, cuișoare (întregi sau măcinate sau în infuzie cu vinul) și nucșoară. Pentru a se garanta gustul tipic al produsului „Salame Piemonte” și respectarea metodei de producție tradiționale, este necesar să se utilizeze vin roșu din Piemonte cu denumire de origine, provenit din soiurile autohtone Nebbiolo, Barbera și Dolcetto (în cantitate de peste 0,25 % din greutate).

Este admisă utilizarea zahărului și/sau a dextrozei, a culturilor pentru începerea fermentației, a culturilor de ciuperci pentru acoperirea membranei, a nitrului de sodiu și/sau potasiu, a nitritului de sodiu și/sau potasiu, precum și a acidului ascorbic și a sării sodice a acestuia.

Nu sunt admiși alți adjuvanți tehnologici în scopul fixării apei în țesuturi.

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

Toate etapele producției, sărării, amestecării, introducerii în membrane, uscării și maturării produsului „Salame Piemonte” se desfășoară în aria indicată la punctul 4 de mai jos.

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

„Salame Piemonte” este comercializat neambalat sau ambalat în vid sau în atmosferă protectoare, întreg, porționat sau feliat.

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

Denumirea „Salame Piemonte” IGP trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să se distingă ușor de orice altă mențiune de pe etichetă, și trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Indicazione Geografica Protetta”, care trebuie tradusă în limba țării în care se comercializează produsul, de logoul grafic al Uniunii și de logoul „Salame Piemonte” prezentat în cele ce urmează.

Pe eticheta produsului „Salame Piemonte” este permisă indicarea țării sau a regiunii din care provine carnea de porc. În cazul în care carnea provine din mai multe țări sau regiuni, acestea sunt indicate în ordinea descrescătoare a ponderilor.





#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Operațiunile de fabricare și de maturare a produsului „Salame Piemonte” trebuie să se desfășoare pe teritoriul regiunii Piemonte.

#### 5. Legătura cu aria geografică

Aria de producție din care provine produsul „Salame Piemonte” este formată din întreaga regiune Piemonte, care prezintă caracteristici climatice foarte speciale. Însuși numele „Piemonte” se datorează faptului că regiunea se află „la picioarele munților”; datorită acestei situații, o mare parte a regiunii este o zonă climatică temperată subcontinentală cu caracteristici relativ omogene. Se distinge o perioadă rece de iarnă, cu precipitații modeste, umiditate relativă care scade în timp începând cu luna noiembrie, care este o lună mai umedă, și până în februarie, o lună mai uscată, și în spațiu dinspre câmpie înspre dealuri, cu vânturi moderate și cu episoade frecvente de föhn care amestecă aerul și favorizează menținerea unor valori de umiditate relativă destul de scăzute. În plus, regiunea Piemonte este caracterizată de perioade însoțite mai îndelungate și deci mai puțin umede decât regiunile învecinate din valea Padului (Valle Padana). Aceste diferențe ies și mai puternic în evidență prin comparația cu regiunile de la nord de Alpi, unde perioadele însoțite sunt cu două treimi mai scurte.

De asemenea, clima și teritoriul regiunii Piemonte, împreună cu tehnicile de cultivare, practicile vinicole și experiența, sunt determinante pentru crearea unui „terroir” unic și deosebit al vinurilor piemonteze cu denumire de origine, element tipic care caracterizează „Salame Piemonte”. Într-adevăr, în Piemonte a fost dintotdeauna abundentă producția de vinuri, iar soiurile autohtone cele mai cultivate și disponibile în Piemonte sunt Barbera, Dolcetto și Nebbiolo. De aici derivă practica utilizării lor ca ingredient pentru producția de „Salame Piemonte”.

Aspectul acestui produs este compact, consistența este moale, culoarea este un roșu rubiniu, iar gustul este dulce și delicat.

O specificitate a produsului „Salame Piemonte” este dată de consistența moale și de gustul „dulce și delicat” care derivă, în principal, din perioada scurtă de maturare. Această caracteristică, rezultat al unei străvechi tradiții al artei mezelurilor piemonteze, a răspuns, de-a lungul timpului, gusturilor și obiceiurilor consumatorilor locali.

Principala caracteristică a produsului „Salame Piemonte” este prezența printre ingrediente a vinului roșu piemontez, cu denumire de origine, obținut numai din soiurile Nebbiolo, Barbera și Dolcetto, adăugat în pasta pentru salam în proporție de peste 0,25 %. Caracteristicile tipice ale vinurilor piemonteze influențează gustul și aroma produsului „Salame Piemonte”, diferențiindu-l de alte produse din aceeași categorie aflate pe piață, așa cum s-a întâmplat dintotdeauna.

Factorii specifici care leagă „Salame Piemonte” de teritoriul de proveniență și care atestă reputația și particularitatea metodei de producție sunt evidențiați de numeroase referințe istorice care arată că practica de producție a acestui salam s-a dezvoltat și s-a consolidat de-a lungul timpului în regiunea Piemonte într-un mod absolut propriu și unic în comparație cu cea a altor salamuri produse pe alte teritorii din Italia.

În 1854, Giovanni Vialardi, bucătar șef și patiser al casei regale de Savoia, în tratatul său intitulat „Cucina Borghese”, a descris în detaliu modalitățile de realizare a „salamului din carne de porc” care poate fi considerat adevăratul precursor al „Salame Piemonte”, deoarece este vorba despre o rețetă asemănătoare cu cea actuală și prevedea, deja din vremea respectivă, adăugarea „unui pahar de vin Barbera bun”.

După al Doilea Război Mondial se extinde producția industrială, denumirea „Salame Piemonte” fiind prezentă neîntrerupt, din 1948 și până în prezent, în secțiunea „Cărnuri proaspete de porc” a tuturor edițiilor listei publicate o dată la 15 ani de Camera de Comerț din Torino.

Legătura profundă a produsului „Salame Piemonte” cu teritoriul este dovedită de adăugarea în procesul de producție a vinului roșu produs din struguri din soiurile Barbera, Nebbiolo și Dolcetto, cele mai celebre trei soiuri din Piemonte. Această caracteristică este elementul specific al acestei denumiri, fiind menționată în numeroase publicații, manuale și culegeri de specialitate referitoare la mezelerii și evidențiată în multe emisiuni TV gastronomice difuzate la nivel național în perioada 2008-2010. Amintim publicația lui Riccardo Di Corato intitulată *Le delizie del divin porcello*, care cataloghează și descrie toate mezelerile și salamurile italiene (Ed. Idealibri, decembrie 1984, p. 160), publicația *Processo al maiale* (A. Beretta, Pavia, Monbosco, 2002, p. 160) și emisiunile TV precum „Occhio alla spesa” și „Terre e sapori”, difuzate de Rai 1, și „Mela Verde”, difuzată de Rete Quattro, în care s-au făcut referiri la utilizarea vinului piemontez ca ingredient tipic în pasta pentru „Salame Piemonte”.

În sfârșit, produsul „Salame Piemonte” a participat la numeroase manifestări locale și internaționale, printre care „Salone del Gusto” (Torino 2006, 2008, 2010) și „Cibus” (Parma 2008, 2010).

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Salame Piemonte” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 96 din 26 aprilie 2014.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

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

---

**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**

(2015/C 75/05)

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

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9**

**„HUILE D’OLIVE DE NYONS”**

**Nr. CE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014**

**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 [structuri de control, mod de identificare a parcelelor]

**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. Descrierea produsului**

Pe baza controalelor efectuate de la recunoașterea acestei denumiri, descrierea organoleptică a fost completată cu descriptori care permit o mai bună identificare a produsului.

Conținutul maxim de aciditate liberă a fost diminuat la 0,8 g/100 g, ceea ce reprezintă efectiv practicile de prelucrare din regiunea orașului Nyons: măslinile sunt presate cu rapiditate după recoltarea lor.

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

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

Indicele de peroxid este limitat la 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic pentru 1 kg de ulei de măsline, în etapa primei comercializări, datorită preocupării de a menține calitatea pentru consumator.

Caracterul iute (sau picant) și amăreala sunt foarte slabe sau absente. Ele sunt exprimate în funcție de valorile de referință stabilite de Comitetul Oleicol Internațional (de la 0 la 10): de la 0 la 2. Nivelurile propuse corespund caracteristicilor uleiului de măsline „Huile d'olive de Nyons” care este dulce datorită recoltei de măsline coapte.

Culoarea uleiului prevăzută inițial în caietul de sarcini era „galben auriu”. Întrucât culoarea uleiului evoluează pe durata de viață a acestui produs (ea are reflexe verzi la începutul campaniei), culoarea uleiului de măsline a fost completată astfel: „Culoarea sa variază între galben cu reflexe verzi și galben auriu.”

### 3.2. *Dovada originii*

Având în vedere evoluțiile legislației și ale reglementărilor naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și regrupează, în particular, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

În acest cadru, se prevede în special o autorizare a operatorilor de către autoritatea de control, prin care să se recunoască capacitatea acestora de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini al denumirii al cărei beneficiu îl solicită.

De altfel, în cadrul acestei rubrici au fost adăugate sau modificate mai multe dispoziții referitoare la registrele și documentele de declarare prin care se asigură trasabilitatea și controlul conformității produselor cu cerințele caietului de sarcini.

### 3.3. *Metoda de obținere*

#### Producția măslinelor

Se introduce o dispoziție referitoare la vârsta de intrare în producție a arborilor cu denumire de origine, care este fixată la cinci ani, pentru a facilita controalele producției. Începând de la vârsta de cinci ani, arborii intră în producție, livezile sunt controlate și producția acestora este luată în considerare în cadrul randamentului maximum autorizat.

În ceea ce privește procentajul maxim de soiuri polenizatoare de 5 % autorizat în livezi, pentru a ține seama de livezile foarte mici (mai puțin de 20 de arbori), pentru care acest procentaj este greu de aplicat, se admite prezența unui arbore de soi polenizator. Se precizează că utilizarea acestor soiuri în elaborarea uleiului este admisă cu condiția ca proporția acestor soiuri să nu depășească 5 % din masa de măsline utilizate.

Pentru a pereniza buna întreținere a livezilor din regiunea orașului Nyons, au fost introduse dispoziții referitoare la tăierea și la întreținerea livezilor: aceste dispoziții permit ca livezile să rămână întreținute (obligație de întreținere anuală, de gestionare a stratului vegetal și de tăiere obligatorie minimum la fiecare doi ani) și să se limiteze riscurile sanitare (eliminarea ramurilor tăiate).

Pe baza dispozițiilor decretului inițial de recunoaștere a DOC din 10 ianuarie 1994, se introduc dispoziții referitoare la densitatea plantației (24 m<sup>2</sup> minimum pentru fiecare arbore, distanță minimă între arbori de 4 metri) și la interzicerea culturilor intercalare perene, cu un obiectiv calitativ și de respectare a metodelor tradiționale de cultură.

#### Irigarea

Irigarea măslinilor permite regularizarea recoltelor și nu generează o degradare a calității uleiului de măsline. Irigațiile tardive trebuie evitate pentru a permite coacerea fructelor în condiții bune. Se prevede autorizarea irigării măslinilor până la o dată limită diferită, în funcție de tehnicile de irigație utilizate (până la 31 august pentru irigația prin aspersiune și până la 30 septembrie pentru irigarea prin picurare și micro-jeturi).

#### Randamentul

Decretul inițial de recunoaștere a DOC din 10 ianuarie 1994 prevedea o limitare a randamentului livezilor la 6 tone/ha, cu o posibilitate de a-l ridica la 8 tone/ha în anii cu recolte excepționale. Or, de la recunoașterea denumirii de origine, oleicultorii au remarcat o creștere a randamentelor constatate. Acest fenomen este legat de faptul că livezile sunt întreținute în mod mai regulat și că asistența tehnică s-a ameliorat, odată cu succesul denumirii de origine. Multe livezi au fost reabilite. În plus, absența de îngheț grav din 1985 a făcut ca arborii să câștige în amploare și să atingă randamente importante. Prin urmare, randamentul maxim mediu al exploatației a crescut și a ajuns la 10 tone de măsline pe hectar, ceea ce constituie o valoare mai adecvată cu potențialul agronomic local. Pentru calcularea acestui randament sunt luate în considerare toate cantitățile de măsline produse, oricare ar fi destinația acestora.

#### Culesul/Data recoltării

Decretul inițial de recunoaștere a DOC din 10 ianuarie 1994 prevedea stabilirea anuală a unei date de începere a recoltei. Se precizează că această dată este fixată de autoritățile competente după realizarea de către grup a unui studiu de maturitate, astfel încât să se asigure faptul că nivelul global de coacere este suficient, înainte de a permite recoltarea.

#### Nivelul de coacere

Nivelul de coacere a măslinelor la recoltare a fost precizat: cel puțin 65 % de măslini de altă culoare decât verde, cu scopul de a preciza noțiunea definită inițial de „recoltă la maturitate corectă”.

În ceea ce privește modurile de culegere, au fost precizate metodele de recoltare a măslinelor pentru a ține cont de evoluția tehnicilor: în afară de recoltarea unic manuală pe arbore, se autorizează utilizarea de utilaje pentru scuturarea crengilor sau a arborilor. Este interzisă utilizarea produselor care provoacă desprinderea fructelor. Recoltarea măslinelor căzute la pământ în mod natural este interzisă, întrucât acestea produc ulei de măsline de slabă calitate. Unele dispoziții precizează, de altfel, practicile care trebuie aplicate în cazul utilizării de plase, pentru a menține calitatea măslinelor.

#### Modul de stocare

În vederea menținerii caracteristicilor măslinelor recoltate, gruparea a dorit să precizeze că acestea sunt transportate în lăzi al căror volum este limitat la maximum 20 kg.

#### Extragerea uleiului

Decretul inițial de recunoaștere a DOC din 10 ianuarie 1994 prevedea intervale de timp între recoltare și livrare și recoltare și prelucrare. Pentru a se asigura că uleiurile respectă caracteristicile denumirii de origine, aceste intervale de timp au fost reduse la respectiv: maximum trei zile între recoltare și livrare, maximum patru zile între livrare și prelucrare și maximum șase zile între recoltare și prelucrare.

Cerințele referitoare la calitatea măslinelor prelucrate sunt precizate printr-o limitare la 10 % a măslinelor alterate de îngheț și de dăunătoare, cu scopul de a explica noțiunea de măsline „sănătoase” indicată anterior.

Se introduce o obligație de îndepărtare a frunzelor înainte de extracție pentru a evita introducerea unor gusturi parazite în uleiurile de măsline.

În vederea menținerii caracteristicilor inițiale ale produsului, temperatura maximă a pastei de măsline a fost scăzută de la 30 °C (definită în decretul inițial de recunoaștere a DOC) la 27 °C, în toate punctele. Această obligație vizează, de asemenea, apa de spălare eventual utilizată.

În timp ce se păstrează dispozițiile anterioare privind metodele de extracție (extracție prin procedee exclusiv mecanice și fără utilizare de adjuvant în afara apei), lista metodelor autorizate a fost precizată (măcinarea măslinelor, malaxarea pastei, separarea turtelor de partea lichidă, separarea uleiului de măsline de apele de vegetație, filtrare eventuală). Ea reprezintă ansamblul de tehnici utilizate în prezent în aria geografică și a fost întocmită pentru a evita introducerea de noi tehnici de prelucrare fără reflexie prealabilă privind impactul asupra caracteristicilor produsului.

#### Stocarea uleiurilor

În scopul menținerii calității produselor la oxidare, se adaugă următoarele: „Stocarea și condiționarea produsului «Huile d'olive de Nyons» sunt realizate astfel încât să se limiteze contactul uleiului cu aerul.”

### 3.4. Etichetare

Mențiunile de etichetare specifice denumirii au fost puse în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012: utilizarea simbolului DOP al Uniunii Europene. De altfel, mențiunea „denumire de origine protejată” face parte, de asemenea, din mențiunile obligatorii de etichetare a produselor cu denumire de origine.

### 3.5. Cerințele naționale

Având în vedere evoluțiile legislației și ale reglementărilor naționale, rubrica „Cerințele naționale” prezintă sub formă de tabel principalele puncte care trebuie controlate, valorile de referință ale acestora și metodele de evaluare aferente.

3.6. *Altele: actualizarea rubricii „Referințe cu privire la structura de control” și precizări referitoare la modalitățile de identificare a parcelelor*

Coordonatele autorităților competente în materie de control au fost actualizate, în special pentru a ține seama de schimbarea intervenită în cadrul modalităților de control.

În rubrica „Aria geografică”, modul de identificare a parcelelor a fost precizat în conformitate cu noile proceduri naționale.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>**

**„HUILE D’OLIVE DE NYONS”**

**Nr. CE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire**

„Huile d’olive de Nyons”

**2. Statul membru sau țara terță**

Franța

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tip de produs**

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

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

„Huile d’olive de Nyons” este un ulei de măsline care se caracterizează printr-un parfum de măr verde și prin arome de fructe uscate, precum și un gust untos, însoțite eventual de arome de alune proaspete și/sau de iarbă proaspăt tăiată. El este un ulei onctuos pe care degustătorii îl califică drept „gras” prin opoziție cu anumite uleiuri denumite „fluide”. Culoarea sa variază între galben cu reflexe verzi și galben auriu.

Acest ulei este puțin amar și iute, cu o notă, pentru fiecare din aceste criterii, mai mică sau egală cu 2 din 10 pe scara organoleptică a Consiliului oleicol internațional (COI).

Conținutul în acid liber, exprimat în acid oleic, este mai mic sau egal cu 0,8 grame pentru 100 de grame. Indicele de peroxid este limitat la 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic la 1 kg de ulei de măsline pentru uleiurile aflate în etapa primei lor comercializări.

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

Cel puțin 95 % din măslinile utilizate sunt din soiul Tanche, celelalte măslinile putând proveni de la arborii din soiurile polenizatoare utilizate.

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

—

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

Toate operațiunile, de la producția materiei prime până la prelucrarea măslinelor în ulei de măsline, trebuie să fie realizate în cadrul ariei geografice definite.

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

—

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

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

În afara mențiunilor obligatorii prevăzute de normele referitoare la etichetarea uleiului de măsline, eticheta produsului „Huile d'olive de Nyons” cuprinde:

- denumirea de origine „Huile d'olive de Nyons”, mențiunea „denumire de origine protejată” sau „D.O.P.”. Aceste indicații sunt grupate în cadrul aceleiași câmp vizual și pe aceeași etichetă;
- simbolul DOP al Uniunii Europene.

Ele sunt prezentate cu caractere clare, lizibile, indelebile și suficient de mari pentru a ieși în evidență pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a se putea distinge clar de ansamblul altor indicații și desene.

## 4. Descriere concisă a delimitării ariei geografice

Aria geografică de producție este situată:

- la nord de Mont Ventoux, într-o regiune care poartă calificativul de Prealpi uscați;
- la sudul contraforturilor care se sprijină de Alpi și se ridică de la 1 000 m până la 1 300 m în altitudine și constituie o barieră în calea vântului dominant, care este Mistralul;
- la est de valea Ronului.

Ea este constituită din teritoriul următoarelor 53 de localități din departamentele Drôme și Vaucluse;

- Departamentul Drôme:

Integralitatea cantonului Nyons, cu excepția localităților Chaudebonne, Sainte-Jalle, Valouse.

Localitățile Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix;

- Departamentul Vaucluse:

Integralitatea cantonului Vaison la Romaine.

Localitățile Brantes, Entrechaux, Malaucène (secțiunea AI), Valréas și Visan.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Livezile din regiunile Nyonsais și Baronnies, care produc „Huile d'olive de Nyons” sunt livezile cele mai septentrionale din Franța, întrucât sunt situate la paralela 44 Nord. Dincolo de aceasta, temperaturile anotimpurilor de toamnă și iarnă nu permit coacerea corectă a fructelor.

Această situație geografică, extremă pentru o cultură mediteraneeană, expune plantațiile de măslini la riscul de îngheț. Totuși, localizarea ei în centrul unei depresiuni naturale protejează arborii de vânturile violente (Mistral) și de frig. Orașul Nyons este, de altfel, denumit „mica Nisă” datorită duratei de expunere solară (2 500 de ore pe an), a calității aerului (uscat și sănătos) și a temperaturilor blânde.

Prezența „Gigantului Provenței” (și anume Mont Ventoux) între mare și zona de producție limitează ploile puternice care vin din sud și conferă acestei zone denumirea de Prealpi uscați. De altfel, lanțurile de dealuri, care se ridică de la 1 000 m la 1 300 m în altitudine, constituie o barieră în calea vântului dominant care este Mistralul, limitându-i intensitatea.

Climatul este de tip mediteraneean cu precipitații ușoare, 773 mm pe an în medie între 1961 și 1990. Aceste ploi sunt concentrate mai ales toamna, când reprezintă o treime din precipitații, sub formă de furtuni. Verile sunt uscate și calde și temperaturile sunt relativ joase iarna, cu predominanța unui vânt din nord. Temperaturile minime medii sunt de 6,4 °C, cu un frig care se instalează, treptat în timpul iernii.

Situațiile favorabile pentru plantarea măslinilor în aria geografică a denumirii de origine sunt dealurile piemonturilor, expuse pe versanții cei mai însoriți ai unor peisaje deschise (fără expunere la umbră), favorizând o ventilație care elimină toată umiditatea stagnantă, și solurile de grohotișuri filtrante, suficient de profunde, în care poate exista o rezervă de apă.

#### Factori umani

În sectorul orașului Nyons, producția de mășline este foarte veche: fenicienii și apoi grecii i-au învățat pe locuitorii de pe malurile râului Eygues nu numai cultura viței de vie, ci și cea a măslinilor.

De-a lungul secolelor, referințele la comerțul cu ulei și cu mășline sunt foarte numeroase și această producție face parte integrantă din peisajul și din viața economică a regiunii.

Riscurile producției oleicole întâlnite în cursul secolului XX (îndeosebi înghețul din 1956) au incitat producătorii să se organizeze și să-și apere patrimoniul, în special cu ajutorul „confreriei cavalerilor măslinului”, creată în 1964, și prin organizarea de sărbători tradiționale („Olivades”, „Alicoque” și Sărbătoarea Măslinei Întepate...).

Eforturile și perseverența lor le-au permis recunoașterea unei denumiri de origine prin decizia Tribunalului din Valence din data de 24 aprilie 1968, apoi recunoașterea unei denumiri de origine controlată prin Decretul din 10 ianuarie 1994.

Producătorii locali au pus în aplicare experiențele dobândite adaptate la condițiile naturale. În special, ei au selecționat un soi local, deosebit de bine adaptat la acest teritoriu: soiul Tanche.

Mășlinele Tanche sunt un soi cu dublă destinație, și anume atât ca mășline de consum, cât și pentru extragerea uleiului de mășline. Realizată, în mod tradițional, după recoltare, calibrarea măslinelor permite păstrarea tuturor măslinelor de diametru redus pentru moara de ulei.

Mășlinele sunt recoltate la un nivel de maturitate corect și sunt supuse unei presări rapide. Tehnicile utilizate sunt presarea sau extracția și păstrează integritatea produsului (temperatură limitată a pastei la 27 °C, fără alte adaosuri decât apa).

#### 5.2. Specificitatea produsului

Produsul „Huile d'olive de Nyons” este obținut pornind de la mășlinele din soiul Tanche, recoltate la un stadiu de maturitate avansat.

Din punct de vedere organoleptic, „Huile d'olive de Nyons” se caracterizează printr-o amăreală și o iuțea slabă (inferioare sau egale cu 2), o onctuozitate pronunțată, un parfum de măr verde și prin arome de fructe uscate, precum și un gust untos, însoțite eventual de arome de alune proaspete și/sau de iarbă proaspăt tăiată.

Din punct de vedere analitic, „Huile d'olive de Nyons” trebuie să prezinte o aciditate limitată.

Trebuie remarcat, de altfel, că concentrația sa importantă în acid oleic (peste 80 %) și un raport cu mult peste trei între delta 5 – avenasterol și campesterol, sunt caracteristici ale soiului Tanche.

#### 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)

De multă vreme, producătorii din regiunile Nyons și Baronnies au trebuit să-și adapteze oleicultura la condițiile climatice prin implantarea unui soi relativ rezistent la înghețuri și prin selecționarea indivizilor celor mai rezistenți din cultivar. Alegerea lor s-a îndreptat către soiul Tanche, considerat ca fiind endemic în bazinele regiunilor Nyons și Baronnies.

Condițiile de mediu sunt perfect adaptate cerințelor soiului Tanche, care este singurul soi utilizat în această regiune, în afară de câțiva arbori polenizatori. Acest soi are, într-adevăr, nevoie de frigul iernii pentru a limita alternanța (neregularitatea producției) și este sensibil la vânt.

Dovezile anteriorității sale și a adaptabilității sale la teren există prin supraviețuirea unor arbori foarte vechi (unele specimene au aproximativ 1 000 de ani). De altfel, cerințele acestui soi i-au limitat răspândirea în afara ariei geografice.



Mulțumită condițiilor climatice deosebite ale ariei geografice (aer uscat, însorire, limitarea vântului și scăderea progresivă a temperaturilor), măslinile din acest soi exigent ajung la o maturitate corectă și pot fi recoltate coapte.

Posibilitatea ca măslinile din acest soi să crească și să ajungă la o maturitate corectă în această regiune anume este ceea ce conferă specificitatea și originalitatea „Huile d'olive de Nyons”.

Expertiza oamenilor, care se traduce prin culegerea la maturitate și presarea rapidă a măslinelor, a contribuit la obținerea unui ulei dulce (puțin amar și puțin iute), cu un parfum de măr verde și arome de fructe uscate și cu un gust untos, cu o aciditate limitată.

Acest ulei de măslină, primul care a fost recunoscut ca denumire de origine controlată în Franța, este utilizat în gastronomie și este prezent pe mesele cele mai renumite. El este citat în inventarul patrimoniului culinar al Franței, publicat de Consiliul Național al Artelor Culinare pentru regiunea Rhône-Alpes în 1995.

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

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileOliveNyons2014.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**