

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 317



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 58

25 septembrie 2015

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 317/01 Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.7732 – JBS/Moy Park) 1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 317/02 Rata de schimb a monedei euro 2

RO

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2015/C 317/03	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	3
2015/C 317/04	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	9
2015/C 317/05	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	12

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.7732 – JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

La 21 septembrie 2015, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32015M7732. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

24 septembrie 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1241	CAD	dolar canadian	1,5039
JPY	yen japonez	134,48	HKD	dolar Hong Kong	8,7119
DKK	coroana daneză	7,4612	NZD	dolar neozeelandez	1,7857
GBP	lira sterlină	0,73870	SGD	dolar Singapore	1,6054
SEK	coroana suedeză	9,4292	KRW	won sud-coreean	1 344,25
CHF	franc elvețian	1,0928	ZAR	rand sud-african	15,7352
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,1743
NOK	coroana norvegiană	9,4630	HRK	kuna croată	7,6250
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 584,10
CZK	coroana cehă	27,162	MYR	ringgit Malaiezia	4,8862
HUF	forint maghiar	314,21	PHP	peso Filipine	52,840
PLN	zlot polonez	4,2300	RUB	rubla rusească	74,7945
RON	leu românesc nou	4,4178	THB	baht thailandez	40,850
TRY	lira turcească	3,4370	BRL	real brazilian	4,7304
AUD	dolar australian	1,6147	MXN	peso mexican	19,4059
			INR	rupie indiană	74,4594

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

V

(Anunțuri)

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

(2015/C 317/03)

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

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

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„HUILE D’OLIVE DE NIMES”

Nr. UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Syndicat des AOP Olive et Huile d’Olive de Nîmes
Mas de l’Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel. +33 466045034

Fax: +33 466045031

E-mail: olive.nimes@orange.fr

„Le Syndicat des AOP Olive et Huile d’Olive de Nîmes” este alcătuit din producători de măslină și din prelucrători ai produsului „Huile d’olive de Nîmes” și are un interes legitim de a prezenta cererea de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Legătura cu aria geografică
- Etichetarea
- Altele: control

4. Tipul modificării (modificărilor)

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

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

Descrierea a fost clarificată, cu scopul:

- pe de o parte, de a completa caracteristicile organoleptice ale uleiului. Într-adevăr, caietul de sarcini transmis odată cu cererea de înregistrare a DOP preciza numai că „Huile d'olive de Nîmes” prezintă următoarele caracteristici: „La nivel olfactiv, se simt arome de anghinare și de verdeață. La nivel gustativ, aceste arome de verdeață se preschimbă în arome de garigă și de fructe de pădure”. Pe baza controalelor efectuate de la recunoașterea acestei denumiri, se poate preciza că aromele de verdeață percepute olfactiv sunt „senzații vegetale (...) cu par-fum de iarbă proaspătă, fân cosit, anghinare crudă și răsad de roșii” și că aromele de fruct percepute gustativ amintesc în special de: „ierburi, fân, ananas, prună galbenă și anghinare crudă, completate eventual de arome de prună roșie și măr.”;
- și, pe de altă parte, cu scopul de a include caracteristicile analitice ale uleiului de măsline din etapa primei comercializări: conținutul de aciditate oleică limitat la 0,8g/100g și indicele de peroxid limitat la 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic la 1 kg de ulei de măsline.

În acest cadru, au fost introduse niveluri ale gustului amar (între 1,5 și 4,5 din 10 pe scara organoleptică a Consiliului Oleicol Internațional) și ale gustului picant (între 1,5 și 4,5 din 10 pe scara organoleptică a Consiliului Oleicol Internațional).

Aceste modificări au fost efectuate pentru a caracteriza și identifica mai bine produsul.

Aria geografică

Sunt introduse în caietul de sarcini modalitățile de identificare a parcelelor, prevăzute de decretul inițial de recunoaștere a denumirii.

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 special, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

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.

Metoda de obținere

- Soiuri: fără a schimba ponderea relativă a diferitelor soiuri prevăzută inițial, formularea a fost modificată astfel încât să pună și mai mult în evidență caracterul majoritar al soiului „Picholine”, în concordanță cu legătura produsului cu originea sa. În acest sens, soiurile „Picholine”, „Négrette” și „Noirette” au fost împărțite în categoriile „soi principal” și „soi complementar”. De asemenea, se solicită o modificare suplimentară: eliminarea procentului maxim de măsline ce provin de la soiuri polenizatoare care este autorizat pentru producția de ulei și care era fixat inițial la 5 % (procent identic cu cel al numărului de pomi proveniți din aceste soiuri în livezi). Pentru producția de ulei de măsline, cantitățile de măsline culese din pomii aparținând soiurilor polenizatoare sunt, în general, integrate în cantitatea totală de măsline aduse la presă pentru fabricarea uleiului cu denumire de origine și rămân minime.

- Densitatea de plantare: se introduc dispoziții conform cărora densitatea de plantare este de minimum 24 m² pentru fiecare pom („această suprafață fiind obținută prin înmulțirea celor două distanțe dintre rânduri cu spațiul dintre pomi”), cu scopul de a clarifica dispoziția și de a controla respectarea sa. S-a adăugat o precizare referitoare la pomii care au fost afectați de înghețul din 1956, luându-se în considerare operațiunile ulterioare de refacere și recepare a acestora, care au condus la obținerea unor pomi cu mai multe trunchiuri. În acest caz, distanța dintre pomi poate fi mai mică de 4 metri.
- Tăierea: s-a renunțat la dispoziția referitoare la eliminarea ramurilor tăiate, deoarece, în funcție de tehnicile de eliminare utilizate, ramurile tăiate pot fi sfărmate pe loc, rămânând pe parcelă.
- Irigarea: se precizează data-limită de irigare, stabilită la 30 septembrie, cu scopul de a facilita operațiunile de control.
- Întreținerea livezilor: sunt aduse precizări cu privire la modalitățile de întreținere a livezilor. Este clarificată noțiunea de „practică de cultivare”; poate fi vorba de plivit sau de arat. Această clarificare permite totodată armonizarea caietului de sarcini cu cel al produsului „Olive de Nîmes”.
- Randamentul: textul a fost modificat, iar dispoziția privind depășirea și diminuarea randamentului a fost suprimată. Derogarea respectivă nu este considerată o măsură adaptată.
- Recoltarea: se modifică textul referitor la vârsta la care pomii intră în producție: pentru a clarifica dispoziția în scopuri de control, se precizează că pomii trebuie să fi fost plantați pe parcelă de 5 ani.
- Sunt precizate tehnicile de recoltare („recoltare directă din pom, manual sau prin metode mecanice”); dispozițiile propuse sunt în continuare similare practicilor definite în caietul de sarcini precedent. Sunt precizate procentajele maxime de măslina alterată, în funcție de diferitele tipuri de alterare posibile (mai puțin de 5 % dintre măslina afectate de paraziți, mai puțin de 10 % dintre măslina afectate de grindină, nu se acceptă măslina înghețate sau mucegăite), cu scopul de a garanta calitatea sanitară a măslinelor utilizate. Totodată, pentru simplificarea procedurilor administrative, data de începere a recoltării este stabilită de directorul INAO și nu printr-o hotărâre a prefectului, ca înainte, iar posibilitatea de derogare a fost eliminată. Nivelul minim de maturitate este redus, impunându-se ca cel puțin 10 % dintre măslina să fi trecut de la culoarea verde deschis la galben (în loc de 25 %); această modificare este justificată de specificul soiului „Picholine” care se înnegrește foarte târziu și care poate rămâne verde chiar și după etapa de maturizare fiziologică. Intervalul dintre recoltare și livrarea la presă este modificat în funcție de tipul recipientului utilizat. Pentru a se evita alterarea măslinelor, intervalul maxim de livrare este redus de la 3 zile la 24 de ore în cazul utilizării paleților.
- Condițiile de prelucrare: caietul de sarcini este completat prin adăugarea unui interval maxim de păstrare a măslinelor la moară (maximum 4 zile) și a unor dispoziții referitoare la condițiile de depozitare a măslinelor la moară înainte de măcinare, pentru a se evita alterarea sub orice formă a acestora. Intervalul maxim dintre recoltare și măcinare este redus la 6 zile (față de 8 zile în prezent), pentru un mai bun control al calității măslinelor. Ponderele soiului „Picholine” a fost mărită de la 60 % la 70 % din totalul masei de măslina utilizate la obținerea uleiului, pentru a se ține cont de randamentul superior al măslinilor din soiul „Picholine” în comparație cu alte soiuri prezente în ulei. Sunt precizate tratamentele autorizate (se adaugă îndepărtarea frunzelor, măcinarea și malaxarea), cu scopul de a se evita orice interpretare greșită a dispozițiilor caietului de sarcini.

Etichetarea

Mențiunile de etichetare specifice denumirii au fost alinate dispozițiilor Regulamentului (UE) nr. 1151/2012: adăugarea obligației de a afișa simbolul DOP al Uniunii Europene și mențiunea „denumire de origine protejată” sau „DOP”, care înlocuiesc mențiunile naționale.

Altele: controlul

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

S-a realizat o actualizare a coordonatelor structurilor de control.

DOCUMENT UNIC

„HUILE D'OLIVE DE NIMES”

Nr. UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„Huile d'olive de Nîmes”

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, uleiuri etc.)

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

Caracteristicile produsului „Huile d'Olive de Nîmes” sunt în esență legate de prezența majoritară a soiului „Picholine” în ulei:

— din punct de vedere olfactiv, se fac remarcate arome vegetale, cu note de iarbă proaspătă, fân cosit, anghinare crudă și răsad de roșii;

— din punct de vedere gustativ, aroma de fruct este caracterizată în mare parte de note de ierburi, fân, ananas, prună galbenă și anghinare crudă, completate eventual de arome de prună roșie și măr.

Gradul gustului amar variază de la 1,5 la 4,5 din 10 pe scara organoleptică a Consiliului Oleicol Internațional.

Gradul gustului picant variază de la 1,5 la 4,5 din 10 pe scara organoleptică a Consiliului Oleicol Internațional.

Culoarea produsului este verde cu eventuale reflexii galbene.

Conținutul de aciditate liberă a uleiului de măslină obținut, exprimat în acid oleic, este de maximum 0,8 grame pentru 100 de grame.

În etapa primei comercializări, indicele de peroxid trebuie să fie mai mic sau egal cu 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic la 1 kg de ulei de măslină.

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

Măslinile din soiul „Picholine” reprezintă minimum 70 % din masa măslinelor utilizate.

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

Operațiunile legate de producția materiei prime și de prelucrare trebuie să fie realizate în cadrul ariei geografice definite.

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

—

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

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea uleiurilor cu denumirea de origine „Huile d'olive de Nîmes” include următoarele mențiuni:

— denumirea: „Huile d'olive de Nîmes”, mențiunea „denumire de origine protejată”. Aceste indicații sunt grupate în cadrul aceluiași câmp vizual și pe aceeași etichetă;

— simbolul DOP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție a produsului „Huile d'olive de Nîmes” acoperă zona de cultură a măslinilor din Gard și partea estică a celei din Hérault, cu excepția zonelor Causses și Camargue și a muntelui Cévenole.

Limitele sale naturale sunt, la est, fluviul Ron și, la sud, regiunea Camargue. La nord, limita este dată de climă și corespunde limitei de cultură a soiului Picholine, iar la nord-est, urmărește limita departamentului Gard (masive de garigă cu altitudinea de peste 300 de metri). La vest, limita depășește valea râului Vidourle și se situează pe linia culmilor împădurite Ganges, Pic St Loup și Le Lez.

Aria geografică de producție cuprinde 223 de localități, dintre care 183 sunt în Gard și 40 în Hérault.

Măslinile sunt recoltate și prelucrate în aria geografică ce se întinde pe teritoriul următoarelor cantoane și comune:

Departamentul Gard:

Totalitatea comunelor din cantoanele: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Comunele din cantoanele: Anduze (cu excepția comunelor: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (cu excepția comunelor: Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (cu excepția comunelor: Aimargues, le Cailar), Sauve (cu excepția comunei Fressac), Uzès (cu excepția comunei La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (cu excepția comunei Brouzet-les-Alès).

Următoarele comune: Alès; Allègre-les-Fumades parțial; Aubord; Beaucaire parțial; Bellegarde parțial; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Oudargues parțial; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles parțial; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert parțial; Verfeuil parțial.

Departamentul Hérault:

Comunele din cantoanele: Castries (cu excepția comunei Jacou); Claret (cu excepția comunei Ferrières-les-Verrerie); Lunel (cu excepția comunelor Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Următoarele comune: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Pentru comunele incluse parțial, a fost depus la primărie un document cartografic care definește limitele ariei geografice. Pentru aceste comune, zona cartografică poate fi consultată pe site-ul internet al autorității naționale competente, în conformitate cu cerințele directivei INSPIRE.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Disponerea livezilor tradiționale de măslini prezintă caracteristici care rezultă din interacțiunea dintre preceperea oamenilor, soiurile prezente și ecosistemul înconjurător.

Măslinii din aria geografică dispun de un regim de precipitații cuprins între 700 și 1 000 mm, în principal sub forma unor averse puternice primăvara și toamna. În afară de câteva livezi situate la marginea lanțului Cévennes și de unele mai recente din la Costière, măslinii cresc pe soluri în cea mai mare parte calcaroase, care permit drenajul necesar supraviețuirii pomilor, fără a fi însă soluri de mare valoare agricolă, acestea fiind rezervate unor culturi mai lucrative.

Aria geografică este o zonă cu vânturi frecvente, uneori violente, și poate fi confruntată cu ierni grele. În aceste condiții, soiul majoritar este „Picholine”, un soi relativ rezistent la frig, ale cărui fructe nu cad foarte ușor, nici măcar la maturitate. În plus, trebuie reținut faptul că măslinii, din soiul „Picholine” sau din soiuri locale, sunt menținuți la înălțimi relativ mici, pentru a fi protejați împotriva vijeliilor.

Livezile sunt situate pe coaste orientate de preferință către sud și în zone protejate de îngheț (nu în văi și pe câmpii închise, unde ceața stagnează).

În fine, amplasarea măslinilor trebuie să țină seama de o altitudine maximă, în special pentru soiul „Picholine”, în cazul căruia coacerea tardivă a fructelor crește riscul înghețului, punând astfel în pericol producția de ulei. Prin urmare, soiul „Picholine” nu se cultivă în general la o altitudine mai mare de 350 m, iar recoltarea se face devreme.

Priceperea producătorilor de ulei este vizibilă din capacitatea de a alege sectoarele cele mai adecvate unei producții de ulei de calitate (expunere, altitudine), din tradiția de a menține măslinii la o înălțime mică și din recoltarea timpurie a măslinelor, în momentul în care tocmai au ajuns la maturitate (când cel puțin 10 % dintre măslini și-au schimbat culoarea).

5.2. Specificitatea produsului

Măslinile sunt livrate și prelucrate rapid, proporția minimă a măslinelor din soiul „Picholine” fiind de 70 %, fapt care conferă specificitatea acestei denumiri. „Huile d’olive de Nîmes” se caracterizează prin gustul amărui și picant destul de puternic, cu arome vegetale marcante, atât la nivel olfactiv, cât și la nivel gustativ.

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)

Este un ulei produs în cea mai mare parte utilizându-se soiul „Picholine”, ales datorită caracterului său rustic, care i-a permis să se adapteze perfect condițiilor pedoclimatice. Acest soi prezintă o anumită rezistență la frigul iernii, iar fructele sale rezistă la vânturile violente de toamnă.

Calitățile gustative ale fructului și calitățile botanice ale pomului au contribuit la difuzarea soiului „Picholine” peste tot în lume, însă trebuie amintit faptul că acest soi este originar din zonă și este selectat pe baza soiului „Plant de Collias”, Collias fiind o comună din aria geografică. Astfel se explică de ce acest soi este deosebit de adaptat caracteristicilor ariei geografice și este majoritar prezent în „Huile d’olive de Nîmes”.

Combinăția dintre elementele care țin de mediu și practicile utilizate (în special maturitatea măslinelor folosite și proporția minimă de măslini „Picholine” din ulei) fac din „Huile d’olive de Nîmes” un produs unic și original, foarte apreciat pe plan comercial.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

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 317/04)

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 (¹).

DOCUMENT UNIC

„MORTADELLA DI PRATO”

Nr. UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumire (denumiri)

„Mortadella di Prato”

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

Denumirea „Mortadella di Prato” identifică un mezel compus din pastă de carne de porc, sare marină, usturoi, condimente și alchermes (sau alchermes, într-o proporție cuprinsă între 0,3 și 0,6 %); aceste ingrediente sunt introduse într-o membrană și supuse unui tratament termic. În momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici: *greutate* – cuprinsă între 0,5 și 10 kg; *formă* – cilindrică sau ușor eliptică; *dimensiuni* – lungimea cuprinsă între 8 și 70 cm, iar diametrul cuprins între 6 și 35 cm; *caracteristici organoleptice* – *consistența pastei* este fermă, compactă, fragedă datorită măcinării fine; *culoarea la exterior* este trandafirie, tinzând spre opac; *culoarea la interior* este roz închis, grație acțiunii colorante a alchermesului, cu pete de alb datorate cubulețelor de grăsime; *parfumul* prezintă o aromă pronunțată de condimente, cu o notă de alchermes chiar de la primul contact; *gustul* este tipic produsului și se datorează contrastului dintre gustul cald și înțepător al condimentelor, usturoiului și sării marine și cel dulce și delicat al alchermesului; *caracteristici chimico-fizice* – *raportul lipide/proteine* este de maximum 1,5.

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

Hrana porcinelor destinate producerii de „Mortadella di Prato” trebuie să se prezinte de preferință sub formă de lături sau pastă și trebuie să aibă un conținut de substanță uscată de minimum 45 %, pentru porcinele cu o greutate în viu de până la 80 kg și de minimum 55 %, pentru porcinele în fază de îngrășare. Consumul de zer (produs secundar derivat din coaguli) și de zară (produs secundar rezultat din prelucrarea untului) nu trebuie să depășească 15 l/cap de animal/zi).

„Mortadella di Prato” este produsă prin utilizarea exclusivă a următoarelor bucăți de carne, în proporțiile indicate: spată – între 40 și 50 %; slănină – între 9 și 15 %; resturi de fasonare jambon – între 10 și 20 %; ceafă – între 5 și 15 %; gușă – între 5 și 15 %; piept – între 5 și 10 %. Ingredientele obligatorii sunt: alchermes – între 0,3 și 0,6 %; piper măcinat – între 0,1 și 0,3 %; piper boabe – între 0,1 și 0,2 %; sare marină – între 2,0 și 3,0 %; condimente măcinate (coriandru, scorțișoară, nușoară, macis și cuișoare) – între 0,1 și 0,25 %; usturoi – între 0,08 și 0,2 %. Adaosul de glutamat de sodiu este interzis. Carnea utilizată trebuie să provină de la porcine cu greutatea de minimum 160 kg (\pm 10 %) și cu vârsta de peste 9 luni, la momentul sacrificării. Intervalul dintre sacrificarea porcinelor și prelucrarea cărnii trebuie să fie cuprins între minimum 24 ore și maximum 96 de ore.

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

Următoarele etape ale producției de „Mortadella di Prato” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, în succesiune continuă, fără pauze: *fasonarea, măcinarea și frământarea; umplerea și legarea; etuvarea și fierberea; clătirea și răcirea.*

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Intervalul de timp dintre răcire (urmată de uscare) și ambalare nu poate depăși 20 de minute. Pe lângă faptul că generează un risc de proliferare microbiană, nerespectarea acestui interval de timp ar avea ca efect alterarea în mod iremediabil a delicatului echilibru organoleptic al produsului, compromițându-i aroma și modificându-i culoarea trandafirie caracteristică.

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

Produsul „Mortadella di Prato” poate fi comercializat întreg, în bucăți sau feliat. Pe ambalaj trebuie să figureze în mod obligatoriu, cu caractere clare și lizibile, logoul reprodus mai jos, alcătuit dintr-o imagine de formă ovală, intersectată în partea inferioară de perimetrul unei casete de formă dreptunghiulară, care schimbă conturul ovalului, fuzionând cu acesta și formând o imagine unică.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria în care se realizează producția și ambalarea produsului „Mortadella di Prato” cuprinde întregul teritoriu al comunei Prato și al comunelor Agliana, Quarrata și Montale din provincia Pistoia.

5. Legătura cu aria geografică

Teritoriul comunei Prato este caracterizat de o utilizare rațională a apelor care o traversează, fie că este vorba despre râul Bisenzio ori despre alte torente. Necesitatea de a valoriza vasta și fertila câmpie aluvionară, precum și noțiunea că resursele sale de apă pot fi exploatate pentru producerea de energie destinată funcționării morilor și a mașinilor industriei textile au apărut încă din secolul al XII-lea și au condus la construirea așa-numitelor „gore”, o vastă rețea de canale artificiale care traversează câmpia comunei Prato și se întinde până la teritoriile comunelor învecinate Agliana, Quarrata și Montale, situate în provincia Pistoia. Pe lângă faptul că furnizau energie, canalele artificiale și torentele au permis totodată dezvoltarea încă din epoca medievală a artei măcelarilor („L'Arte dei Beccai”), activitate care, din motive de igienă, necesita, asemeni meseriei de vopsitor, cantități mari de apă curentă. Acesta este momentul în care s-au afirmat prelucrarea și folosirea cărnii de porc, care se bucura de mare notorietate și reprezenta un element important al economiei, fiind principala sursă de hrană pe timpul iernii. Fiecare familie de țărani își creștea propriul porc, iar orașenii înstăriți recurgeau la sistemul de pensiune, prin care încredințau țăranilor animale pentru îngrășare, convenind că vor face „a mezzo di ciò che Dio ne fa”, adică pe din două din cum o da Domnul să crească. Consumul anual de carne de porc a continuat să fie semnificativ și în secolele următoare, astfel încât cărnățarii („salsicciari”) din Prato au devenit o categorie cu un renume considerabil, supusă unui impozit specific, din cauza cifrelor de afaceri impresionante realizate deja la vremea respectivă din vânzarea cărnaților. Configurația hidrografică particulară a teritoriului a favorizat deci apropierea seculară dintre străvechea meserie de vopsitor, căreia i se datorează prima utilizare a coșenilei și meseria de măcelar, căreia i se datorează utilizarea ulterioară a extrem de celebrei „grana del tintore” (grăuntele vopsitorului), pentru colorarea și aromatizarea bucatelor, inclusiv a mezelurilor.

„Mortadella di Prato” are o reputație care se bazează în primul rând pe utilizarea alchermesului care, generând un contrast între gustul său dulce și delicat și gustul cald și picant al condimentelor, usturoiului și sării marine, conferă produsului caracteristici organoleptice absolut originale. Priceperea locală tradițională întărește această specificitate grație: alegerii bucăților de carne celor mai potrivite pentru gătit, realizării unei puternici coeziuni a amestecului, prin combinația proteinelor din țesuturile conjunctive cu zaharurile conținute de alchermes, mai bunei protecții a materiilor grase împotriva rănțezirii, obținute mulțumită acțiunii bacteriostatice și antioxidante a amestecului de condimente măcinate, piper negru, usturoi și sare marină, precum și garantării unei uscări lente și treptate a produsului, datorită etuvării care precede fierberea. Toate aceste aspecte, luate împreună, fac din acest produs un unicat al peisajului gastronomic italian.

Prezența alchermesului ca ingredient caracteristic al produsului „Mortadella di Prato” este un indicator clar al originii și al apartenenței exclusive a acestuia din urmă la teritoriul comunei Prato. Alchermesul este un lichior de culoare roșie strălucitoare obținut odinioară exclusiv din coșenilă, o insectă parazitară uscată și măcinată sub formă de praf, care, timp de secole, a fost utilizată la vopsirea țesăturilor, principala activitate economică desfășurată în mod tradițional pe malul canalelor artificiale ale orașului Prato și ale teritoriului comunei cu același nume. Buna cunoaștere a coșenilei în comuna Prato a dat naștere la o mare suplețe în utilizarea acestui colorant, care s-a

răspândit de la sectorul textil la produsele alimentare și cele medicinale. S-a păstrat îndeosebi uzul culinar al alchermesului, prezent atât în mezeluri, cât și în produsele patiseriei locale („pesche di Prato”, piersici de Prato). Această specificitate, alături de faptul că producătorii din Prato au știut să păstreze metodele tradiționale de producție, a contribuit la consolidarea reputației „Mortadellei di Prato”, o reputație incontestabilă, susținută de o documentație cuprinzătoare. Primele documente fiabile care fac referire la „Mortadella di Prato”, ca produs originar din orașul Prato, datează din 1733 și au fost redactate cu ocazia beatificării măicuței Caterina de' Ricci, când călugărițele mănăstirii dominicane din Prato pregătesc oaspeților un prânz în care produsul figurează cu titlul de specialitate locală. Regăsim „Mortadella di Prato” menționată cu această denumire în 1854, în corespondența Guasti-Pierallini, în articolele ziarului „Lo Zenzero” din 1862 și pe tot parcursul secolului al XIX-lea în publicații economice („L'Italia economica”, din 1868, „L'Italia all'opera”, din 1869), în rapoarte întocmite în limbile italiană, engleză și franceză pentru expozițiile internaționale de la Londra și Paris, precum și într-o notă redactată de un comisar de poliție francez privind exportul produsului către Franța (1867), confirmând reputația dobândită de acesta. Într-un raport al unui comisar pentru Expoziția Internațională de la Londra se precizează, de pildă, că „În afară (adică în străinătate), Mortadella di Prato și Mortadella di Bologna dau nume întregii categorii”. Există, de asemenea, numeroase referiri la „Mortadella di Prato” în secolul al XX-lea, într-o serie de publicații care depășesc cadrul cărților de bucate locale și își fac drum în sectorul editorial, în presa cotidiană națională și în universul gastronomic național și internațional, atestând astfel o creștere semnificativă a renumelui acestui produs. Caracteristicile sale specifice au făcut ca produsul să fie menționat în numeroase cărți de bucate și ghiduri gastronomice la nivel local, național și internațional, inclusiv în prima ediție a volumului „Guida gastronomica d'Italia” (Ghidul gastronomic al Italiei), publicat de Touring Club Italiano în 1931. Faima sa este legată și de marele interes demonstrat de bucătari de renume și figuri bine-cunoscute ale culturii și gastronomiei internaționale, cum ar fi scriitorul Manuel Vázquez Montalbán. În plus, „Mortadella di Prato” a fost promovată ca expresie autentică a tradiției gastronomice din comuna Prato, de către asociații precum „Accademia della cucina italiana” (1987) și Slow Food care în anul 2000 a instituit un prezidiu („presidio”) al produsului. Începând chiar din secolul al XVIII-lea, exista obiceiul local de a savura „Mortadella di Prato” acompaniată cu smochine, iar în bucătăria tradițională aceasta era folosită ca ingredient al multor rețete tipice, printre care „sedani alla pratese” (țelină ca în Prato). Produsul este prezentat în mod regulat la târguri, chiar și la cele internaționale și este nelipsit de la manifestația locală intitulată „Di Vini Profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato” (Parfum de... vin. De la obiceiuri la priceperile, cultura și savurile provinciei Prato).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție pentru recunoașterea indicației geografice protejate „Mortadella di Prato” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 192 din 20 august 2014.

Textul caietului de sarcini poate fi consultat pe site-ul internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, făcând clic pe următorul link: <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), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (în partea laterală stângă a ecranului) și în fine pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

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 317/05)

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 (¹).

DOCUMENT UNIC

„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI”

Nr. UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.03.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Cappellacci di zucca ferraresi”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.5. Paste făinoase

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

„Cappellacci di zucca ferraresi” sunt paste făinoase proaspete umplute, aluatul fiind obținut prin prelucrarea unui amestec de ouă și făină de grâu comun și dur, iar umplutura fiind obținută prin prelucrarea și coacerea pulpei de dovleac galben de tip „vioară”, cu brânză rasă și nucșoară.

La momentul comercializării, produsul „Cappellacci di zucca ferraresi” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Caracteristici fizice

Formă: rotunjită și răsfrântă, imitând pălăria de paie tipică a țăranilor.

Dimensiuni: diametru între 4 și 7 cm.

Greutate: între 10 și 28 g.

Caracteristici organoleptice

Aspect exterior: culoarea galbenă tipică a pastelor făinoase cu ou, cu nuanțe mai intense în dreptul umpluturii, datorate prezenței pulpei de dovleac de culoare galbenă.

Aspect intern: culoarea galbenă a dovleacului copt.

Consistența aluatului: medie spre moale.

gust: de paste făinoase, cu un contrast perceptibil între gustul dulce al dovleacului și cel sărat al brânzei și cu aromă de nucșoară.

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

Rețeta tradițională a produsului „Cappellacci di zucca ferraresi” prevede utilizarea următoarelor ingrediente pentru aluatul de paste făinoase și pentru umplură:

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Ingrediente pentru o cantitatea de aluat necesară pentru 1 kg de produs:

Ingrediente pentru 1 kg de produs finit	Doze în grame	Toleranță în grame
Amestec de făină de grâu comun de tip „00” și de făină de grâu dur în proporții variabile, dar cu o pondere majoritară a făinii de grâu comun	250	± 50
Ouă sau preparat din amestec de ouă pasteurizat	165	± 20

Ingrediente pentru umplutură:

Ingrediente pentru 1 kg de produs finit	Doze în grame	Toleranță în grame
Pulpă de dovleac galben (<i>Cucurbita Moschata</i> , denumită în mod obișnuit „vioară”)	400	± 30
Brânză rasă	122	± 40
Pesmet	60	± 20
Nucșoară	3	± 1
Ingrediente opționale:	doze medii utilizate	
Zahăr	după gust	

Nu este permisă utilizarea coloranților sau conservanților.

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

Etapele de preparare a aluatului și a umpluturii și operațiunile de realizare a produsului trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4.

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

Deoarece produsul este delicat, trebuie reduse la minimum eventualele riscuri, în ceea ce privește atât siguranța, cât și percepția calității de către consumatori, generate de manipulările ulterioare și de expunerea la agenți fizici și atmosferici, care ar putea determina deteriorarea pastelor, apariția unor crăpături sau eliminarea apei din interior, consecințele fiind creșterea prezenței bacteriilor și închiderea la culoare a umpluturii (trecerea de la culoarea portocalie tipică la maro-gri). Așadar, produsul trebuie comercializat ambalat la producător sau la locul de vânzare la cererea consumatorului sau preambalat pentru vânzarea directă. Pentru a se putea păstra caracteristicile fizice și organoleptice ale produsului „Cappellacci di zucca ferraresi”, operațiunile de ambalare trebuie să se desfășoare în cel mult 60 de minute de la încheierea etapei de producție.

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

Produsul „Cappellacci di zucca ferraresi” se poate comercializa ambalat sau în vrac.

În acest ultim caz, pe ambalajul sau preambalajul pentru vânzarea directă trebuie să figureze, în mod vizibil, aceleași informații și aceleași elemente care sunt prevăzute pentru ambalajul producătorului.

În cazul produselor ambalate în atmosferă protectoare, ambalajul trebuie sigilat la cald.

Greutatea netă a produsului comercializat ambalat nu poate fi mai mică de 100 g și nu poate depăși 2 000 g.

Pe ambalaj trebuie să figureze logoul IGP al UE, indicația „Cappellacci di zucca ferraresi” și următoarele informații suplimentare:

- numele sau denumirea comercială și adresa unității de producție și/sau de ambalare;
- logoul produsului.

Logoul produsului este următorul:



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a produsului „Cappelacci di zucca ferraresi” este constituită din întregul teritoriu al provinciei Ferrara.

5. Legătura cu aria geografică

Teritoriul este considerat un adevărat grâнар, atât datorită cultivării foarte răspândite a grâului, cât și datorită prezenței a numeroase exploatații care cultivă plante cu conținut bogat de făină. Un alt produs cultivat în mod tradițional și răspândit în zona Ferrarei este dovleacul de tip „vioară”, celebrat în cadrul sărbătorilor câmpenești (printre care se numără cea din Pontelangorino, din 1995, și cea din Ostellato, din 1998), pe producția acestui dovleac fiind bazată o semnificativă activitate de prelucrare. Producția acestei paste speciale se desfășoară, conform tradiției, pe teritoriul indicat, fiind evidente înalta specializare și caracterul artizanal, bazate pe îndemânare și legate în mod inevitabil de resurse umane greu de găsit în alte contexte teritoriale.

„Cappelacci di zucca ferraresi” au dobândit de-a lungul timpului o reputație foarte puternică, datorită nu doar originalității formei, care imită un vechi model de pălărie de paie a țărănilor din zona Ferrarei, ci și, mai ales, grație calităților organoleptice deosebite. În ceea ce privește umplutura, gurmanzii apreciază în special contrastul dintre ingredientul sărat, și anume brânza, și cel dulce, și anume dovleacul „vioară”, a cărui pulpă are, în plus, calitatea de a fi săracă în filamente și de a se păstra pentru perioade îndelungate.

Utilizarea umpluturii de dovleac reflectă cultivarea tipică pentru zona din jurul orașului Ferrara deja din anul 1570.

La factorii indicați anterior trebuie adăugată îndemânarea lucrătorilor, consolidată pe acest teritoriu. Aceasta este deosebit de evidentă în etapele de prelucrare a dovleacului și de realizare a produsului (punerea umpluturii pe pătratul de pastă făinoasă și prelucrarea ulterioară).

În plus, „Cappelacci di zucca ferraresi” reflectă o tehnică a prelucrării pastei făinoase cu ou bazată pe o tradiție la fel de străveche, descrisă deja în 1549 în culegerea de rețete *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale* a lui Cristoforo da Messisbugo (stolnic la curtea familiei ducale Este). Așadar, este semnificativ faptul că acest produs, în pofida umpluturii „sărace”, de dovleac, era considerat un preparat de lux și prestigios, oricum demn de a fi servit în contexte oficiale.

Renumele produsului este legat nu doar de originile sale renascentiste remarcabile, ci este legat fundamental și de obiceiurile alimentare din zona orașului Ferrara, locuitorii acesteia fiind dintotdeauna considerați mari mâncători de dovleci. O mărturie în acest sens este oferită de istoricul local Giuseppe Longhi, în textul său fundamental intitulat „Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese”. În legătură cu stilurile de viață de la țară de la începutul anilor '80 ai secolului trecut, autorul scrie: „în familiile care nu-și puteau permite prea mult lux, un fel de mâncare ce răspânda o aromă pătrunzătoare bogată, în sărăcia ei, era constituit din chiftele de flori de dovleac. [...]. Această utilizare la scară largă a dovleacului s-a pierdut, dar au rămas cappelacci. Cappelacci, cu umplutură de dovleac și brânză”.

Produsul „Cappelacci di zucca ferraresi” este cunoscut în mare măsură cu acest nume în limbajul comun și în comerț. Faima de produs tipic pentru Ferrara este consolidată de includerea obișnuită și documentată, de-a lungul întregului secol trecut, în meniurile de prânz ale unor mari evenimente (festivități precum mesele oficiale la care participă oaspeți prestigioși, de exemplu vizita la Ferrara a președintelui Italiei în 1988).

Legătura culturală dintre produsul „Cappelacci di zucca ferraresi” și teritoriul său este demonstrată și de numeroasele manifestări dedicate acestui produs de mai mulți ani. Printre acestea trebuie semnalate „Sagra dal Caplaz” care se organizează la Coronella, parte a comunei Poggio Renatico (FE), din 1989 și la „Sagra della zucca e del suo cappelaccio”, sărbătoare care se desfășoară în localitatea San Carlo di Sant'Agostino (FE) din 2001, ambele în ultima decadă a lunii august. Acestea reprezintă și cele mai importante ocazii pentru celebrarea și degustarea produsului.

Denumirea produsului se regăsește deja din secolul al XIX-lea în clasicele cărți de bucate din zona Ferrarei (*Cucina pratica ferrarese*, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), în ghidurile gastronomice locale (*Ferrara, terra, acqua e sapori*, 2009) și naționale (începând cu *Il Boccafina*, 1967), precum și în meniurile restaurantelor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Cappellacci di zucca ferraresi” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 25 din 31.1.2015.

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), 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”.

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO