

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 182



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 66

24 mai 2023

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 182/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 182/02	Rata de schimb a monedei euro – 23 mai 2023	2
---------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2023/C 182/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul nr. M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2023/C 182/04	Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei	5
2023/C 182/05	Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, 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
2023/C 182/06	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului	20

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopозиție la o concentrare notificată**(Cazul M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2023/C 182/01)

La 8 mai 2023, 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 32023M11070. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 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⁾

23 mai 2023

(2023/C 182/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0779	CAD	dolar canadian	1,4571
JPY	yen japonez	149,20	HKD	dolar Hong Kong	8,4480
DKK	coroana daneză	7,4475	NZD	dolar neozelandez	1,7246
GBP	lira sterlină	0,86993	SGD	dolar Singapore	1,4527
SEK	coroana suedeză	11,4494	KRW	won sud-coreean	1 422,75
CHF	franc elvețian	0,9718	ZAR	rand sud-african	20,7920
ISK	coroana islandeză	151,30	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,6039
NOK	coroana norvegiană	11,7920	IDR	rupia indoneziană	16 043,23
BGN	leva bulgărească	1,9558	MYR	ringgit Malaiezia	4,9260
CZK	coroana cehă	23,681	PHP	peso Filipine	60,052
HUF	forint maghiar	376,45	RUB	rubla rusească	
PLN	zlot polonez	4,5018	THB	baht thailandez	37,435
RON	leu românesc nou	4,9720	BRL	real brazilian	5,3649
TRY	lira turcească	21,3993	MXN	peso mexican	19,3225
AUD	dolar australian	1,6282	INR	rupie indiană	89,2675

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul nr. M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 182/03)

1. La data de 15 mai 2023, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- TA Associates Management LP („TA”, SUA);
- AnaCap Financial Partners Limited („AnaCap”, Regatul Unit);
- holdingurile financiare ale Lars Mesterheide, respectiv Michael Hirz, Ralph Rockel, Maximilian Claus Trowe și fondatorului unei întreprinderi achiziționate recent de MRH Trowe Germany GmbH, Matthias Edelmann („Managers 2”, Germania);
- MRH Trowe Germany GmbH („MRH Trowe”, Germania).

TA, AnaCap și Managers 2 dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra societății MRH Trowe.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- TA este o firmă de investiții în societăți necotate axată pe sectoare din domeniul tehnologiei, al asistenței medicale, al serviciilor financiare, al serviciilor pentru consumatori și al serviciilor pentru întreprinderi din America de Nord, Europa și Asia;
- AnaCap este un investitor în societăți necotate de pe piața medie, axat pe investiții în software, tehnologie și servicii în cadrul ecosistemului financiar european;
- Managerii 2 nu desfășoară nicio altă activitate economică decât deținerea de acțiuni pentru investiții financiare și nu controlează alte întreprinderi;
- activitățile MRH Trowe sunt legate în principal de brokerajul de asigurări, de consultanța privind riscurile și de evaluarea riscurilor pentru clienți privați și întreprinderi. De asemenea, desfășoară activități la scară redusă în domeniul soluțiilor privind pensiile și beneficiile angajaților, inclusiv al serviciilor de brokeraj și consultanță, precum și al administrării de planuri de pensii.

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 (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

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

Observațiile trebuie să parvină Comisiei în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2023/C 182/04)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Coteaux de Narbonne”**PGI-FR-A1202-AM01****Data comunicării: 24.2.2023**

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Zona situată în imediata vecinătate

Capitolul I punctul 4.2 („Zona situată în imediata vecinătate”) din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Coteaux de Narbonne” a fost rectificat. Comuna „Cuxac d’Aude” a fost eliminată din listă deoarece este inclusă în arealul geografic.

Această rectificare a fost inclusă în documentul unic la punctul „Condiții suplimentare - Zona din imediata vecinătate”.

2. Soiurile de viță-de-vie

Capitolul I punctul 5 („Soiurile de viță-de-vie”) din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Coteaux de Narbonne” a fost rectificat.

Lista soiurilor selectate pentru producerea vinurilor cu indicația geografică protejată „Coteaux de Narbonne” a fost completată cu soiurile următoare:

— au fost adăugate 13 soiuri „rezistente la boli” ale viței-de-vie:

Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Saphira B, Soreli B, Souvignier gris Rs, Sauvignac B, Vidoc N, Voltis B;

— au fost adăugate 12 soiuri adaptate la schimbările climatice:

Agiorgitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Primitivo N, Roiditis Rs, Touriga nacional N, Verdejo B, Xinomavro N.

Aceste soiuri sunt considerate a fi rezistente la secetă și la bolile criptogamice. Ele permit utilizarea unei cantități mai reduse de produse de protecție a plantelor și sunt corespunzătoare soiurilor utilizate pentru producția vinurilor care poartă această IGP, atât din punctul de vedere al caracteristicilor fiziologice, cât și din punctul de vedere al caracteristicilor oenologice. Soiurile respective nu schimbă caracteristicile vinurilor care poartă această IGP;

— 8 soiuri neutilizate la producția IGP au fost eliminate din listă:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

Aceste soiuri au fost incluse în documentul unic la punctul „Soiurile de struguri de vin”.

(¹) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Organismul de control

Capitolul III din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Coteaux de Narbonne” a fost modificat pentru a se simplifica punctul privind „Organismul de control” și pentru a se preciza că verificările legate de respectarea caietului de sarcini sunt efectuate pe baza unui plan de control aprobat, de către un organism terț care oferă garanții de competență, imparțialitate și independență, acesta fiind delegat de INAO.

Această simplificare nu are impact asupra documentului unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea (denumirile)

Coteaux de Narbonne

2. Tipul indicației geografice

IGP – Indicație geografică protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Indicația geografică protejată „Coteaux de Narbonne” este rezervată vinurilor liniștite roșii, roze și albe.

Valorile (minime sau maxime) ale tăriei alcoolice totale în volume, ale acidității totale, ale acidității volatile și ale conținutului total de dioxid de sulf sunt cele stabilite de normele europene.

Condițiile foarte bune de maturare și adaptarea soiurilor fac posibilă obținerea unor vinuri cu un puternic caracter mediteranean.

Vinurile roșii au, în general, o culoare destul de intensă, sunt puternice și generoase, cu arome fructate și cu structuri tanice care variază în funcție de tehnologiile de vinificare utilizate.

Vinurile roze și albe sunt fine și elegante, ample și fructate, fiind vinificate, în general, pentru a fi consumate atunci când sunt tinere.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

În ceea ce privește practica oenologică, vinurile trebuie să respecte obligațiile stabilite la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

5.2. Randamente maxime

100 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor care poartă indicația geografică protejată „Coteaux de Narbonne” se efectuează pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Hérault:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (cu excepția secțiunilor cadastrale KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 și G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Arel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B
Cot N - Malbec
Egiodola N
Fer N - Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Fiano
Floreal B
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon noir N - Dame noire
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Mauzac rose Rs
Merlot N
Monarch N
Monerac N
Montepulciano
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Moschofilero Rs
Mourvèdre N - Monastrell
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul noir N

Portan N
Primitivo N - Zinfandel
Prior N
Ribol N
Riesling B
Roditis Rs
Roussanne B
Saphira B
Sauvignac
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Touriga nacional N
Ugni blanc B
Verdejo B
Verdelho B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Specificitatea arealului geografic și specificitatea produsului

Arealul de producție a IGP Coteaux de Narbonne este situat în jurul orașului Narbonne, în departamentul Aude din sudul Franței, în regiunea Languedoc-Roussillon.

Podgoria se întinde pe dealurile line din regiunea orașului Narbonne. Depășind rareori o altitudine de 100 m, aceasta este implantată atât pe soluri colinare, cel mai adesea calcaroase, cât pe solurile mai adânci, care favorizează diversificarea soiurilor de viță-de-vie, din vechea deltă a fluviului Aude.

Podgoria beneficiază de o climă strict mediteraneeană, deosebit de favorabilă cultivării viței-de-vie, caracterizată prin veri calde și uscate și prin ierni blânde, cu două perioade ploioase, toamna și primăvara. Precipitațiile anuale sunt, în medie, sub 500 mm.

Este o regiune foarte vântoasă, în care vântul dinspre vest, adesea violent, foarte favorabil menținerii unei stări bune de sănătate a strugurilor, alternează cu incursiuni frecvente ale curenților de aer maritim, care aduc umiditate și răcoare în nopțile de vară, elemente benefice pentru buna coacere a strugurilor.

Orașul Narbonne a cunoscut o primă dezvoltare în urmă cu două mii de ani, când a devenit capitala Galiei romane, fiind situat la răscrucea drumurilor Via Domitia și de Via Aquitania și la o răscruce de rute maritime grație unui port foarte important, care a permis în acele timpuri dezvoltarea unor podgorii ale căror vinuri se exportau în întreaga Europă.

În pofida diverselor vicisitudini, podgoriile au fost întotdeauna reconstruite, devenind monoculturi în secolele al XIX-lea și al XX-lea și asigurând astfel dezvoltarea economică a regiunii. De altfel, în timpul invaziei filoxerice, pe câmpiile din regiunea narbonneză s-a realizat una dintre primele reconstituiri ale podgoriei din Languedoc.

Recunoașterea ca Vin de pays prin Decretul din 25 ianuarie 1982 le-a permis viticultorilor să producă, grație unui caiet de sarcini strict, vinuri care răspund la cererea consumatorilor. Mai recent, IGP „Coteaux de Narbonne” s-a extins la cele 6 comune situate între Narbonne și Marea Mediterană, asigurând astfel coerența arealului de producție și favorizându-i dinamica economică.

În prezent, producția se ridică la aproximativ 10 000 hl pe teritoriul a 9 comune și este alcătuită în principal din vinuri roșii obținute prin asamblare, dar și din vinuri roze și albe, în cazul cărora cererea evoluează constant.

Soiurile de viță-de-vie, în principal soiuri mediteraneene implantate încă din antichitate în arealul IGP, au fost completate cu soiuri externe cu cicluri mai scurte, cum ar fi Cabernet Sauvignon și Merlot pentru vinurile roșii, Chardonnay și Sauvignon pentru vinurile albe.

Tehnicile oenologice au fost optimizate, beneficiind de prezența, în arealul IGP, a centrului de cercetare al Institutului Național de Cercetare Agricolă Pech Rouge (*Institut National de la Recherche Agronomique de Pech Rouge*).

8.2. Legătura cauzală dintre specificitatea arealului geografic și specificitatea produsului

Atât datorită mediului său pedoclimatic favorabil viței-de-vie, cât și datorită poziției sale geografice, la răscruce de drumuri între Marea Mediterană și Oceanul Atlantic, Narbonne a fost întotdeauna un oraș al vinului și al comerțului cu vin.

Viticultorii care produc Coteaux de Narbonne au reușit să păstreze identitatea și tradiția viticolă a acestei mici regiuni, cu un climat deosebit de favorabil pentru cultivarea viței-de-vie.

Prezența neîntreruptă a acestei podgorii este rezultatul unor practici viticole constante, transmise de generații succesive de viticultori, care și-au dovedit astfel atașamentul față de produsele lor.

Reputația vinurilor cu denumirea Coteaux de Narbonne are o istorie îndelungată și se bazează pe schimburile comerciale dintre coasta mediteraneană și coasta atlantică.

IGP Coteaux de Narbonne profită pe deplin de aceste avantaje și, deși și-au păstrat rădăcinile istorice, vinurile au beneficiat pe deplin de introducerea unor noi soiuri de struguri și de evoluțiile tehnologice puse în practică de viticultori.

Viticultorii au reușit să adapteze soiurile de viță-de-vie, utilizând în principal soiuri mediteraneene în podgoriile de deal și soiuri atlantice și nordice în podgoriile de câmpie.

Dezvoltarea puternică a turismului permite, la rândul său, promovarea tuturor produselor vitivinicole din zonă, inclusiv IGP „Coteaux de Narbonne”, în principal prin intermediul unei vaste rețele de crame de degustare și al unui număr mare de evenimente viticole.

Astfel, vița-de-vie și vinul se află mereu în centrul activității economice și contribuie semnificativ la dezvoltarea acestui teritoriu sensibil, mai ales datorită viței-de-vie, care, în fiecare vară, joacă un rol deosebit de important în protecția contra incendiilor.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției

Indicația geografică protejată „Coteaux de Narbonne” poate fi completată cu următoarele mențiuni:

numele unuia sau mai multor soiuri;

mențiunea „primeur” sau „nouveau”.

Logoul IGP al Uniunii Europene figurează pe etichetă atunci când mențiunea „Indicație geografică protejată” este înlocuită cu mențiunea tradițională „Vin de pays”.

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Derogare de la producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor cu indicația geografică protejată „Coteaux de Narbonne”, este formată din comunele limitrofe arealului geografic:

- Departamentul Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Néviau, Peyriac de Mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint André de Roquelongue, Saint Marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude, Sigean.
- Departamentul Hérault: Capetang, Cruzy, Lospignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante, Vendres.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, 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

(2023/C 182/05)

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⁾, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

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

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr. UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Consorzio Mela Alto Adige

Adresă: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Italia

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

E-mail certificat: sak@pec.rolmail.net

„Consorzio Mela Alto Adige” [asociație de protecție] are legitimitatea de a depune o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14.10.2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Comercializarea

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 s-a publicat niciun 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)

A) Caietul de sarcini: Articolul 2.2 – Caracteristicile produsului

Paragraful actual:

„[...] Mențiunea «Mela Alto Adige» sau «Südtiroler Apfel» poate fi utilizată exclusiv pentru merele care prezintă caracteristicile calitative intrinseci și extrinseci, exprimate în mod distinct, pentru fiecare soi în parte, prin următorii parametri: aspect extern, categorie comercială și calibrul, caracteristici chimice și caracteristici fizice.

Celelalte standarde minime de calitate pentru diversele soiuri și categorii sunt cele stabilite de legislația Uniunii în vigoare. Conținutul de zahăr al fructelor și fermitatea acestora, exprimată în kg/cm², măsurate în termen de două luni de la recoltă, trebuie să respecte valorile minime enumerate mai jos pentru fiecare soi în parte.” [...]

Modificarea propusă a paragrafului:

„[...] Mențiunea «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» poate fi utilizată exclusiv pentru merele care prezintă caracteristicile calitative intrinseci și extrinseci, exprimate în mod distinct, pentru fiecare soi în parte, prin următorii parametri: aspect extern, categorie comercială și calibrul, caracteristici chimice și caracteristici fizice.

Celelalte standarde minime de calitate pentru diversele soiuri și categorii sunt cele stabilite de legislația Uniunii în vigoare. Conținutul de zahăr al fructelor și fermitatea acestora, exprimată în kg/cm², măsurate în termen de două luni de la recoltă, trebuie să respecte valorile minime enumerate mai jos pentru fiecare soi în parte.

Merele destinate exclusiv prelucrării trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini, cu excepția categoriei comerciale, a culorii epicarpului, a culorilor suplimentare ale epicarpului și a calibrului. Aceste fructe pot purta IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel», dar nu pot fi comercializate ca atare către consumatorul final.”

[...]

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

Paragraful actual:

„[...] Indicația geografică protejată «Mela Alto Adige» sau «Südtiroler Apfel» este rezervată fructelor provenite din livezile de meri aflate în aria delimitată la articolul 3 din caietul de sarcini și care aparțin următoarelor soiuri și clone ale acestora: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova și Topaz.”

[...]

Modificarea propusă a paragrafului (în plus față de modificarea propusă pentru punctul A):

„[...] Indicația geografică protejată «Mela Alto Adige» sau «Südtiroler Apfel» este rezervată fructelor provenite din livezile de meri aflate în aria delimitată la articolul 3 din caietul de sarcini și care aparțin următoarelor soiuri și clone ale acestora: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova și Topaz.”

[...]

Merele destinate exclusiv prelucrării trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini, cu excepția categoriei comerciale, a culorii epicarpului, a culorilor suplimentare ale epicarpului și a calibrului. Aceste fructe pot purta IGP „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel”, dar nu pot fi comercializate ca atare către consumatorul final.”

Se propune adăugarea unui nou paragraf la articolul 2 punctul 2.2 din caietul de sarcini și la punctul 3.2 corespunzător din documentul unic, pentru a permite utilizarea IGP „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” și pentru merele destinate prelucrării produse în conformitate cu caietul de sarcini, luând deja în considerare modificarea propusă aici. Pentru a asigura și pentru a permite utilizarea eficientă a denumirii protejate pentru merele destinate prelucrării, este necesară excluderea, pentru această categorie, a anumitor cerințe de calitate prevăzute în caietul de sarcini pentru fiecare soi (categoria comercială, culoarea epicarpului, culorile suplimentare ale epicarpului și calibrul), care sunt importante, în principal, doar pentru merele de masă. Dacă nu ar include aceste excluderi, paragraful suplimentar ar fi complet ineficace, având în vedere că pentru producători nu ar fi rentabil să utilizeze merele din categoriile „Extra” sau „I” (ori din categoria „II” pentru produsele ecologice) pentru prelucrare.

B) *Caietul de sarcini: Articolul 5.9. Comercializare*

Paragraful actual:

„[...] Comercializarea merelor «Mela Alto Adige» sau «Südtiroler Apfel» din soiurile de vară (Elstar și Gala) poate avea loc numai în perioada cuprinsă între începutul lunii august și sfârșitul lunii iulie. Celelalte soiuri pot fi comercializate până la sfârșitul lunii septembrie a anului următor recoltării.” [...]

Modificarea propusă a paragrafului:

„[...] Comercializarea merelor «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» din soiurile de vară (Elstar și Gala) poate avea loc numai în perioada cuprinsă între începutul lunii august și sfârșitul lunii iulie. Celelalte soiuri pot fi comercializate în termen de 12 luni de la data recoltării.” [...]

Documentul unic: Nu se modifică

Se propune redefinirea perioadei de comercializare pentru alte soiuri decât cele de vară (Elstar și Gala), având în vedere evoluțiile tehnologice constante din domeniul depozitării alimentelor.

Eliminarea unei trimiteri la un termen fix (luna septembrie a anului următor recoltei) permite garantarea aceleiași perioade de comercializare (12 luni) pentru fiecare an, dat fiind că perioada de recoltare poate varia de la an la an, parțial din cauza schimbărilor climatice actuale.

C) *Caietul de sarcini: Articolul 6 – Dovada legăturii cu mediul*

Paragraful actual:

„[...] Altitudinea la care se situează livezile, cuprinsă între 200 m și 1 000 m deasupra nivelului mării, precum și solurile ușoare și bine aerisite, garantează o aromă puternică, o pulpă compactă și o înaltă conservabilitate.” [...]

Modificarea propusă a paragrafului:

„[...] Altitudinea la care se situează livezile, cuprinsă între 200 m și 1 100 m deasupra nivelului mării, precum și solurile ușoare și bine aerisite, garantează o aromă puternică, o pulpă compactă și o perioadă îndelungată de păstrare.” [...]

Documentul unic: Punctul 5 – Legătura cu aria geografică

Paragraful actual:

„[...] Altitudinea la care se situează livezile, cuprinsă între 200 m și 1 000 m deasupra nivelului mării, precum și solurile ușoare și bine aerisite, garantează o aromă puternică, o pulpă compactă și o înaltă conservabilitate.” [...]

Modificarea propusă a paragrafului:

„[...] Altitudinea la care se situează livezile, cuprinsă între 200 m și 1 100 m deasupra nivelului mării, precum și solurile ușoare și bine aerisite, garantează o aromă puternică, o pulpă compactă și o perioadă îndelungată de păstrare.” [...]

La articolul 6 din caietul de sarcini și la punctul 5 corespunzător din documentul unic se propune creșterea altitudinii maxime la care sunt situate livezile, de la 1 000 m la 1 100 m deasupra nivelului mării. Modificarea ține seama de schimbările climatice actuale, care permit o creștere treptată a altitudinii la care se află situată aria de producție, fără a se pierde calitatea produsului, precum și de caracteristicile de calitate care diferențiază IGP „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” de alte produse similare. Scopul modificării este de a asigura un tratament uniform și nediscriminatoriu pentru producătorii ale căror livezi sunt situate în zonele cele mai înalte ale ariei de producție.

DOCUMENT UNIC

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr. UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

IGP (X) DOP ()

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

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

2. **Statul membru sau țara terță**

ITALIA

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*

Indicația geografică protejată „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” este rezervată fructelor provenite din livezile de meri aflate în aria delimitată la articolul 3 de mai jos și care, în prezent, aparțin următoarelor soiuri, mutații și/sau clone ale acestora: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova și Topaz.

Mențiunea „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” poate fi utilizată exclusiv pentru merele care prezintă caracteristicile calitative intrinseci și extrinseci, exprimate în mod distinct, pentru fiecare soi în parte, prin următorii parametri: aspect extern, categorie comercială și calibru, caracteristici chimice și caracteristici fizice. Celelalte standarde minime de calitate pentru diversele soiuri și categorii sunt cele stabilite de legislația Uniunii în vigoare.

Conținutul de zahăr al fructelor și fermitatea acestora, exprimată în kg/cm², măsurate în termen de două luni de la recoltă, trebuie să respecte valorile minime enumerate mai jos pentru fiecare soi în parte.

Braeburn:

- culoarea epicarpului: de la verde la verde-deschis;
- culori suplimentare ale epicarpului: striții de culoare de la roșu-portocaliu la roșu-intens pe mai mult de 33 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 11 °Brix;
- fermitate: minimum 5,5 kg/cm².

Elstar:

- culoarea epicarpului: galbenă;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu-aprins pe mai mult de 20 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;

- conținut de zahăr: peste 10,5 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Fuji:

- culoarea epicarpului: de la verde-deschis la galben;
- culori suplimentare ale epicarpului: de la roșu-deschis la roșu-intens pe mai mult de 50 % din suprafață (cel puțin 30 % din suprafața de culoare roșie trebuie să fie de culoare roșu-intens);
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 12,5 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Gala:

- culoarea epicarpului: verde-galben-galben-auriu;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu pe minimum 20 % din suprafață pentru Gala standard și pe mai mult de 50 % din suprafață pentru clonele roșii;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 60 mm;
- conținut de zahăr: peste 10,5 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Golden Delicious:

- culoarea epicarpului: de la verde-deschis la galben;
- culori suplimentare ale epicarpului: roz, în anumite medii;
- rugozitate: reticulară fină, pe 20 % din suprafața fructului, prezentă pe maximum 20 % din fructe; pentru produsele ecologice, rugozitatea este admisă în conformitate cu criteriile de rugozitate definite pentru categoria a II-a;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 11 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Granny Smith:

- culoarea epicarpului: verde închis;
- culori suplimentare ale epicarpului: posibile ușoare nuanțe de roz;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 10 °Brix;
- fermitate: minimum 5,5 kg/cm².

Idared:

- culoarea epicarpului: galben-verde;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu-intens uniform pe mai mult de 33 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 10 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Jonagold:

- culoarea epicarpului: galben-verde;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu-aprins pentru Jonagold: roșu striat pe mai mult de 20 % din suprafață; pentru Jonagored: roșu pe mai mult de 50 % din suprafață;

- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 11 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Morgenduft:

- culoarea epicarpului: de la verde-deschis la galben;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu-aprins uniform pe minimum 33 % din suprafață; pentru Dallago: roșu strălucitor intens, pe minimum 50 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 10 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Red Delicious:

- culoarea epicarpului: galben-verzui;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu-intens, strălucitor și striat pe mai mult de 75 % din suprafață; roșu-intens pe mai mult de 90 % din suprafață, pentru clonele roșii;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 10 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- culoarea epicarpului: verde gălbui;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu uniform cu ușoare striții pe mai mult de 33 % din suprafață;
- pentru Red Stayman (Staymanred): roșu uniform cu ușoare striții pe mai mult de 50 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 10 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Pinova:

- culoarea epicarpului: de la verde-deschis la galben;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu striat pe mai mult de 10 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 65 mm;
- conținut de zahăr: peste 11 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Topaz:

- culoarea epicarpului: de la verde-deschis la galben;
- culori suplimentare ale epicarpului: roșu striat pe mai mult de 33 % din suprafață;
- categorie comercială: Extra și I; pentru produsele ecologice, și categoria a II-a;
- calibru: diametru de cel puțin 60 mm;
- conținut de zahăr: peste 10,5 °Brix;
- fermitate: minimum 5 kg/cm².

Merele destinate exclusiv prelucrării trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini, cu excepția categoriei comerciale, a culorii epicarpului, a culorilor suplimentare ale epicarpului și a calibrului. Aceste fructe pot purta IGP „Mela Alto Adige”, dar nu pot fi comercializate ca atare către consumatorul final.

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

—

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

Operațiunile de cultivare și de recoltare ale merelor „Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel” trebuie să se desfășoare în aria de producție indicată la punctul 4.

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

Pentru a evita deteriorări ale produsului, cum ar fi leziuni ale epicarpului, lovituri care să conducă la înnegrirea pulpei și alte daune, operațiunile de pregătire și de ambalare trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată. Această exigență este justificată de bogata experiență dobândită de operatori în gestionarea produsului după recoltare, activitate pe care aceștia o desfășoară de peste 40 de ani în aria delimitată Alto Adige.

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

Pe eticheta aplicată pe ambalaje, pe ambalajele destinate comercializării sau, individual, pe fructe trebuie să figureze mențiunea „Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta” (în limba italiană) sau „Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe” (în limba germană). Dimensiunea mențiunii „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” aplicată pe etichetele ambalajelor sau pe etichetele ambalajelor destinate comercializării este fixată la minimum 2 mm. În cazul autocolantelor aplicate individual pe fructe, dimensiunea mențiunii „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” este fixată la minimum 0,8 mm.

Este permisă utilizarea, pe lângă indicația geografică protejată, a indicațiilor și/sau a simbolurilor grafice care fac referire la denumiri sau la denumiri comerciale și la logouri comerciale ale persoanelor fizice autorizate sau ale întreprinderilor, cu condiția ca acestea să nu aibă semnificație laudativă sau să inducă în eroare consumatorul.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” cuprinde o parte a teritoriului Provinciei Autonome Bolzano-Alto Adige (Südtirol), incluzând în total 72 de localități.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre merele „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” și aria geografică se bazează pe calitățile, caracteristicile și reputația specifice acestora. Produsul „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” se distinge prin culoarea și gustul deosebit de pronunțate, pulpa compactă și perioada foarte îndelungată de păstrare; aceste caracteristici calitative se datorează unei combinații între factorii pedoclimatici și profesionalitatea operatorilor.

În regiunea Alto Adige, condițiile climatice sunt extrem de favorabile pentru cultivarea merilor: anual se înregistrează peste 300 de zile cu soare. La sfârșitul verii și toamna se produc modificări de temperatură tipice și marcate între zi și noapte. În timpul zilei, temperatura poate ajunge la 30 °C, în vreme ce după căderea nopții, aceasta coboară până la 8-10 °C. Majoritatea producției provine de la ferme situate la peste 500 m deasupra nivelului mării. Terenurile extraordinar de fertile sunt ușoare, bine drenate și bogate în oxigen, rădăcinile putându-se astfel dezvolta în condiții optime. Terenurile au un conținut de humus care variază de la mediu la ridicat.

Practicile adoptate de producătorii din Alto Adige le permit acestora să obțină mere de înaltă calitate, datorită echilibrului optim dintre perioada vegetativă și cea de producție a fructelor. Merele cu indicația geografică protejată „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” sunt produse cu ajutorul unor metode cu impact redus asupra mediului. Sistemele de producție a merelor „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” sunt concepute pentru a valorifica vocația pedoclimatică naturală a zonelor de producție. Combinația dintre numărul mare de ore de soare, nopțile reci și precipitațiile reduse garantează fructe cu un gust și o culoare deosebit de pronunțate. Altitudinea la care sunt situate livezile, și anume între 200 m și 1 100 m deasupra nivelului mării, precum și solurile ușoare și bine aerisite garantează o aromă intensă, o pulpă compactă și o perioadă îndelungată de păstrare. În plus, aportul de substanțe nutritive se realizează printr-o fertilizare echilibrată, efectuată pe baza rezultatelor unei analize a solului, ceea ce sporește calitatea fructelor și limitează în același timp dezvoltarea bolilor fiziologice. Datorită solului și condițiilor climatice favorabile, cultivarea merilor în Alto Adige s-a diversificat de-a lungul timpului, trecând de la soiurile pur locale la cele provenite din alte țări, acestea din urmă adaptându-se perfect la microclimatul local, așa cum o atestată numeroase surse. Încă din Evul Mediu, diverse soiuri de mere și de pere au fost cultivate pe scară largă în fermele de

munte (masi) din Alto Adige, pentru uzul familiilor care locuiau în aceste ferme. De la mijlocul secolului al XIX-lea, pomicultura a devenit o activitate comercială înfloritoare, cu cumpărători din Viena, Innsbruck, München, Varșovia și Sankt Petersburg. În această perioadă s-a produs, de asemenea, modernizarea pomiculturii în Alto Adige. În 1831, învățătorul Johann Jakob Pöll a publicat primul manual de pomicultură, iar în 1872, la nou-înființatul Institut Agricol din S. Michele all'Adige, pomicultura a fost introdusă în programa de predare ca materie distinctă.

O listă a pepinierelor din 1856, aparținând Asociației Agricole din Bolzano, menționează deja nu mai puțin de 193 de soiuri de mere cultivabile. În opera istorică cea mai importantă privind pomicultura și legumicultura din Alto Adige, scrisă de Karl Mader (1894 și 1904), sunt indicate circa 40 de soiuri foarte răspândite în întreaga regiune Alto Adige. Datorită strânsei împletiri dintre activitățile de cultivare a merilor și cele de protecție a terenurilor și a mediului, caracteristice sistemului de producție locală, totalitatea factorilor de mediu enumerați, la care se adaugă activitatea veche de secole a omului, contribuie la reputația merelor cu indicația geografică protejată „Mela Alto Adige” sau „Südtiroler Apfel” atât pe piețele interne, cât și pe cele internaționale. În filiera de producție a acestor mere sunt implicați astăzi circa 8 000 de producători, în principal asociați în cooperative, alături de 2 500 de lucrători din centrele de prelucrare și de 12 000 de culegători de fructe.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat la următoarea adresă web:

<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 „Qualità” (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 în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2023/C 182/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la respectiva cerere în temeiul articolului 27 din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

SPECIFICAȚIILE DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA”

Nr. UE: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. Denumire

„Sárréti kökénypálinka”

2. Categoria de băuturi spirtoase

Rachiu de fructe [categoria 9 din Regulamentul (CE) nr. 110/2008]

3. Descrierea băuturii spirtoase

Caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice

Caracteristici fizico-chimice

Băutura „Sárréti kökénypálinka” are o tărie alcoolică minimă de 38,5 % V/V și un conținut de substanțe volatile de cel puțin 250 g/hl de alcool 100 % vol.

Caracteristici organoleptice

Culoare: produs limpede, incolor.

Miros: fin, cu note discrete de ceară, alături de note de flori de porumbar.

Gust: corpolent, cu note de migdale și marțipan, amintind de bace roșii proaspete; are un final lung și este ușor dulce, dar evocă gustul oarecum acidulat al porumbelor.

Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)

„Sárréti kökénypálinka” este o *pálinka* cu un conținut bogat de substanțe volatile și cu un miros care amintește de florile de porumbar. „Sárréti kökénypálinka” este o băutura spirtoasă cu gust corpolent, cu note de migdale și marțipan, ușor dulce, ceea ce îi conferă un caracter mai ușor și mai fin, dar, în același timp, gustul său evocă gustul oarecum acidulat al porumbelor.

4. Aria geografică în cauză

„Sárréti kökénypálinka” trebuie să fie obținută din porumbe cultivate în limitele administrative ale comunelor din următoarele districte dintr-o zonă din comitatele Hajdú-Bihar și Békés, cunoscută sub denumirea de „Sárrét”, în distilerii comerciale de *pálinka* situate în zona respectivă: districtele Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad și Szeghalom.

5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Ingredientele de bază ale băuturii „Sárréti kökénypálinka” sunt porumbele (fructele arbustului sălbatic *Prunus spinosa*) din aria geografică delimitată.

Obținerea pastei din fructe, fermentarea, distilarea și stabilizarea băuturii „Sárréti kökénypálinka” trebuie să aibă loc numai în distilerii comerciale de *pálinka* situate în limitele administrative ale localităților definite la punctul 4.

(¹) JOL 130, 17.5.2019, p. 1.

Principalele etape ale producției de *pálinka* sunt următoarele:

- a) Selectarea și acceptarea fructelor
- b) Obținerea pastei din fructe
- c) Fermentarea
- d) Distilarea
- e) Stabilizarea, depozitarea
- f) Tratarea și producția produsului *pálinka*

a) *Selectarea și acceptarea fructelor*

În ceea ce privește fructele sălbatice, cel mai important lucru este ca acestea să fie uniforme și să aibă același grad de coacere. Porumbele nu prezintă mușgai, putregai, deteriorări sau materii străine, leziuni sau lovituri. La maturitate adecvată, porumbele au culoare albastru-cenușiu, un conținut de substanță uscată de cel puțin 24 g/100 g și minimum 12°Brix. La momentul acceptării fructelor trebuie efectuate controale de calitate pe baza unui eșantion mediu.

b) *Obținerea pastei din fructe*

Prima etapă din procesul de obținere a pastei din fructe constă în sortarea porumbelor, care sunt fructe mici, pentru a îndepărta toate materiile străine (crenguțe, frunze). După spălarea fructelor trebuie îndepărtați sămburii (cu ajutorul unei mașini de îndepărtat sămburi, dacă este disponibilă). Aproximativ 10-15 % din sămburii intacți trebuie introduși în pasta de fructe după ce au fost lăsați să se usuce timp de 1-2 zile.

Deoarece conținutul de apă al fructelor este scăzut (aproximativ 65-70 %), trebuie adăugată apă pentru a facilita procesul de fermentare. Cu toate acestea, apa adăugată trebuie să aibă niveluri scăzute de ioni de Ca⁺⁺ și de Na⁺; în caz contrar, gustul final al băuturii va fi afectat de aciditatea fructelor.

Apoi se adaugă pasta de fructe în rezervoarele de fermentare (din oțel sau plastic).

c) *Fermentarea*

Dat fiind conținutul ridicat de pectină al fructelor, sucurile se eliberează lent, iar porumbele rămân vâscoase, ceea ce îngreunează fermentarea. Adăugarea de complecși enzimatici contribuie la descompunerea pectinei.

Procesul de fermentare trebuie monitorizat zilnic prin inspecție vizuală. La fiecare 4-5 zile trebuie să se verifice conținutul de zahăr și tăria alcoolică.

Durata optimă a procesului de fermentare este cuprinsă între 10 și 14 zile, în funcție de valorile nutriționale ale porumbelor și de gradul lor de maturare. Conținutul de zaharuri trebuie să fie mai mic de 2 g/litru la sfârșitul fermentării.

d) *Distilarea*

Băutura „Sárréti kökénypálinka” poate fi preparată utilizând un sistem tradițional de distilare cu alambic (un proces de distilare fracționată dublă) sau un sistem cu coloană de distilare într-o singură etapă cu un condensator de reflux (cu deflegmator). Separarea „frunții” se poate realiza în general prin evaluare organoleptică; cu toate acestea, „coada” este separată prin monitorizarea continuă a tăriei alcoolice. În cazul băuturii „Sárréti kökénypálinka”, separarea necesită o atenție deosebită. Având în vedere că băutura spirtoasă are un parfum și arome puternice, este nevoie de un simț al mirosului foarte dezvoltat pentru a diferenția aromele și substanțele volatile nocive.

e) *Stabilizarea, depozitarea*

După rafinare/distilare, băutura „Sárréti kökénypálinka” trebuie lăsată în repaus pentru a permite amestecul aromelor și al substanțelor volatile complexe. Băutura trebuie păstrată într-un loc protejat de lumină timp de 3-6 luni, de preferință într-o damigeană sau într-un recipient din oțel inoxidabil.

f) *Tratarea și producția produsului pálinka*

În conformitate cu cerințele legale, tăria alcoolică a produsului stabilizat trebuie adaptată la nivelul adecvat pentru consum, prin adăugarea de apă potabilă de bună calitate. Calitatea apei este esențială, deoarece poate influența și aromele produsului finit. Este preferabil să se folosească apă dedurizată, dar se poate utiliza și apă distilată, demineralizată sau tratată. După diluare, tăria alcoolică poate fi diferită cu $\pm 0,3$ % V/V de valoarea indicată pe etichetă.

6. Legătura cu mediul geografic sau cu originea geografică

a. *Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură*

Aria geografică este situată în partea de sud-est a Marii Câmpii, cea mai mare zonă de câmpie din Ungaria. Aria geografică este traversată de o rețea de râuri (râurile Körös, Sebes-Körös și Berettyó) și canale. În arie regăsim solul de câmpie, al cărui strat superior este predispus uscării. Solul pădurii de câmpie este bogat în calciu, magneziu, sulfatați și carbonați.

Aria geografică beneficiază de un număr mare de ore însorite, care depășește 2 500 de ore, iar temperaturile medii înregistrate vara și toamna (22 °C, respectiv 12 °C) sunt mai mari decât mediile naționale (21,4 °C și 11,4 °C). În timpul maturării fructelor (vara și toamna), precipitațiile se situează sub media națională (care este de aproximativ 200 mm); în această zonă cu precipitații reduse se înregistrează precipitații medii de 150 mm.

Porumbarii s-au dezvoltat la marginile zonelor împădurite ale centurii forestiere de stepă și s-au menținut ca un tip de vegetație independentă după tăierea pădurilor. Fructele acestor arbuști, care sunt inițial complet verzi, dobândesc treptat culoarea albastru-violet în timpul verii, ajungând de obicei la maturitate deplină în a doua jumătate a lunii septembrie.

Numărul mare de ore însorite contribuie la obținerea conținutului ridicat de zaharuri al porumbelor sălbatice din aria geografică delimitată. În perioada de coacere a porumbelor, stratul superior al solului de câmpie se usucă, date fiind nivelul scăzut al precipitațiilor, gradul ridicat de însorire și temperaturile ridicate. În consecință, planta îndepărtează apa din fructele aflate în proces de maturare pentru a-și menține etapa vegetativă, iar conținutul de zaharuri al fructelor este mai mare. Acest lucru conferă porumbelor cultivate aici un conținut de zaharuri peste medie, de 12 °Brix.

Datorită conținutului bogat de minerale al solului și numărului de ore însorite, porumbele cultivate în aria geografică sunt mai bogate în minerale și arome: fructele au niveluri ridicate de flavonoide, un conținut minim de acid organic de 2,5 % și un conținut minim de tanin de 1,7 %.

b. *Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice*

Caracteristicile organoleptice specifice ale băuturii „Sárréti kökénypálinka” și conținutul său de substanțe volatile peste medie sunt determinate în principal de nivelurile mai ridicate de minerale și arome ale porumbelor utilizate ca ingredient de bază.

Sâmburii de porumbe care au fost introduși în pasta obținută exclusiv din fructe sălbatice conferă băuturii o aromă de flori de porumbar și un gust de migdale, în timp ce conținutul ridicat de zaharuri al fructelor îi conferă un gust ușor dulce, care amintește de marțipan. Bogăția de minerale și arome ale porumbelor determină un conținut mai ridicat de substanțe volatile al băuturii, în timp ce pielea ceroasă care acoperă fructele conferă produsului o aromă discretă de ceară.

Distilarea băuturii „Sárréti kökénypálinka” necesită o expertiză considerabilă și, datorită cunoștințelor și priceperii locuitorilor zonei, „Sárréti kökénypálinka” prezintă aromele caracteristice ale porumbelor din aria geografică. Având în vedere că această băutură spirtoasă are un parfum și arome puternice, este nevoie de o experiență și o îndemânare considerabile pentru a separa cu succes „fruntea” distilatului și pentru a se asigura că în produsul finit nu pătrund substanțe volatile nocive (aldehide, esteri și alcooli superiori).

Calitatea specifică a băuturii „Sárréti kökénypálinka” este demonstrată de premiile pe care le-a câștigat la următoarele concursuri de băuturi spirtoase:

- 2009: al 17-lea concurs național de pálinka și concursul internațional de băuturi spirtoase din fructe – marele premiu
- 2012–2013: Destillata – medalia de argint
- 2014: Concursul național de pálinka și de pálinka din tescovina, medalia de aur

- 2015: Concursul național de *pálinka* și de *pálinka* din tescovină, medalia de aur
- 2015: Programul național de excelență pentru *pálinka* – 4 stele
- 2016: Festivalul național de degustare de *pálinka* – marele premiu
- 2016: Cea mai bună *pálinka* de porumbe din Ungaria
- 2017: Programul național de excelență pentru *pálinka* – *Pálinka* TOP
- 2018: Festivalul dedicat băuturii *pálinka* din Szeghalom – premiul special pentru *pálinka*

7. Dispozițiile Uniunii Europene sau dispozițiile naționale/regionale

- Legea XI din 1997 privind protecția mărcilor și a indicațiilor geografice
- Legea LXXIII din 2008 privind *pálinka*, *pálinka* din tescovină și Consiliul Național pentru *Pálinka*
- Decretul guvernamental nr. 158/2009 din 30 iulie 2009 de stabilire a normelor de protecție a indicațiilor geografice ale produselor agricole și alimentare și de verificare a produselor

8. Solicitantul

- Stat membru, țară terță sau persoană fizică/juridică: István Elek
- Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Ungaria
- Forma juridică: societate cu asociat unic

9. Completare adusă indicației geografice și norme specifice de etichetare

În plus față de elementele specificate în legislație, denumirea conține, de asemenea, următoarele:

- „földrajzi jelzés” (indicație geografică) (separat de denumire)
 - Denumirea „Sárréti kökénypálinka” trebuie să figureze pe eticheta aplicată pe toate sticlele (pe partea din față și/sau pe spate și/sau lateral) care conțin produsul.
-

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO