

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 130



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 59

13 aprilie 2016

Cuprins

III Acte pregătitoare

Banca Centrală Europeană

2016/C 130/01	Avizul Băncii Centrale Europene din 3 martie 2016 cu privire la o propunere de regulament de modificare a Regulamentului (UE) nr. 575/2013 în ceea ce privește derogările prevăzute pentru comerțianții de mărfuri (CON/2016/10)	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2016/C 130/02	Decizia Consiliului din 11 aprilie 2016 de numire a membrilor și supleanților în cadrul Comitetului consultativ pentru securitate și sănătate la locul de muncă pentru Grecia, Ungaria și Suedia	3
---------------	--	---

2016/C 130/03	Aviz în atenția persoanelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Iran	5
---------------	---	---

Comisia Europeană

2016/C 130/04	Rata de schimb a monedei euro	6
---------------	-------------------------------------	---

RO

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2016/C 130/05	Lista autorităților naționale desemnate în conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 515/97 al Consiliului privind asistența reciprocă între autoritățile administrative ale statelor membre și cooperarea dintre acestea și Comisie în vederea asigurării aplicării corespunzătoare a legislației din domeniile vamal și agricol	7
---------------	--	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2016/C 130/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7858 – INEOS/părți din Celanese) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	11

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2016/C 130/09	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

III

*(Acte pregătitoare)***BANCA CENTRALĂ EUROPEANĂ****AVIZUL BĂNCII CENTRALE EUROPENE****din 3 martie 2016****cu privire la o propunere de regulament de modificare a Regulamentului (UE) nr. 575/2013 în ceea ce privește derogările prevăzute pentru comerțanții de mărfuri****(CON/2016/10)****(2016/C 130/01)****Introducere și temei juridic**

La 12 ianuarie 2016, Banca Centrală Europeană (BCE) a primit din partea Consiliului Uniunii Europene o solicitare de emitere a unui aviz cu privire la o propunere de regulament al Parlamentului European și al Consiliului de modificare a Regulamentului (UE) nr. 575/2013 în ceea ce privește derogările prevăzute pentru comerțanții de mărfuri ⁽¹⁾ (denumit în continuare „regulamentul propus”). La 8 februarie 2016, BCE a fost consultată de Parlamentul European cu privire la același regulament propus.

Competența BCE de a emite un aviz se întemeiază pe articolul 127 alineatul (4) și pe articolul 282 alineatul (5) din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, deoarece regulamentul propus cuprinde dispoziții care intră în competența BCE, în special în ceea ce privește misiunea Sistemului European al Băncilor Centrale de a contribui la buna desfășurare a politicilor promovate de autoritățile competente în ceea ce privește stabilitatea sistemului financiar, prevăzută la articolul 127 alineatul (5) din Tratat.

În conformitate cu articolul 17.5 prima teză din Regulamentul de procedură al Băncii Centrale Europene, Consiliul guvernatorilor adoptă prezentul aviz.

1. Observații generale

1.1 Obiectivul regulamentului propus este de a asigura exceptarea comerțanților de mărfuri (firme de investiții a căror activitate principală constă exclusiv în furnizarea de servicii de investiții sau de activități legate de instrumentele financiare prevăzute la secțiunea C punctele 5, 6, 7, 9 și 10 din anexa I la Directiva 2004/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽²⁾ și cărora Directiva 93/22/CEE a Consiliului ⁽³⁾ nu li s-a aplicat la 31 decembrie 2006) de la toate cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 575/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁴⁾ cu privire la expunerile mari și cerințele de fonduri proprii la 1 ianuarie 2018 în lipsa unei decizii conștiente și informate în sensul că un asemenea tratament este adecvat pentru ei.

1.2 Deși cerințele privind expunerile mari și fondurile proprii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 575/2013 nu par a fi elaborate pentru a se potrivi perfect comerțanților de mărfuri, o decizie în sensul extinderii derogărilor de la aceste cerințe prudențiale ar trebui să țină cont de orice potențiale riscuri sistemice ridicate de comerțanții de mărfuri. Astfel de riscuri ar putea apărea din mai multe motive, în special din cauza următoarelor:

- valoarea totală a îndatorării;
- stabilitatea structurilor de capital;
- legăturile cu sistemul bancar prin datorie și ratele de nerambursare corespunzătoare;

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Directiva 2004/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 privind piețele instrumentelor financiare, de modificare a Directivelor 85/611/CEE și 93/6/CEE ale Consiliului și a Directivei 2000/12/CE a Parlamentului European și a Consiliului și de abrogare a Directivei 93/22/CEE a Consiliului (JO L 145, 30.04.2004, p. 1).

⁽³⁾ Directiva 93/22/CEE a Consiliului din 10 mai 1993 privind serviciile de investiții în domeniul valorilor mobiliare (JO L 141, 11.6.1993, p. 27).

⁽⁴⁾ Regulamentul (UE) nr. 575/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 iunie 2013 privind cerințele prudențiale pentru instituțiile de credit și societățile de investiții și de modificare a Regulamentului (UE) nr. 648/2012 (JO L 176, 27.6.2013, p. 1).

- implicarea în activități bancare paralele (de exemplu securitizarea creanțelor sau stocurilor);
 - posibilitatea producerii unor efecte de propagare la alte societăți aflate în dificultate financiară care ar putea fi cauzată de nerambursări pe pozițiile pe instrumente financiare derivate, în special pe poziții speculative pe instrumente financiare derivate tranzacționate extrabursier care nu sunt compensate prin contrapartide centrale, dar și de modificări adverse ale instrumentelor-suport, care să cauzeze pierderi din scăderea valorii de piață pentru pozițiile pe contracte futures mai mari decât câștigurile din creșterea valorii de piață a stocurilor păstrate drept colateral, ceea ce ar atrage plata către contraparte a marjei de variație.
- 1.3 BCE nu a identificat până acum indicii concrete privind un risc sistemic generat de comercianții de mărfuri care să facă strict necesară în această etapă eliminarea exceptărilor de la cerințele privind expunerile mari și fondurile proprii aplicabile în prezent. Comparativ cu băncile, comercianții de mărfuri activi în Europa sunt în general mai puțin îndatorați și au structuri de capital mai reziliante. În plus, aceștia au de obicei o rată active/capitaluri proprii relativ scăzută și nu par a se angaja în transformări ale scadenței și lichidității de tipul celor practicate de bănci. În plus, legăturile cu sistemul bancar prin datorie și ratele de nerambursare corespunzătoare par a fi destul de limitate. Expunerea directă a băncilor la comerțanții de mărfuri pare a fi relativ minoră, atenuând potențialele riscuri de contagiune. În cele din urmă, în ciuda creșterii considerabile a piețelor instrumentelor derivate pe mărfuri din ultimii 15 ani, nu există dovezi concludente în sensul că tranzacționarea instrumentelor financiare derivate are efecte adverse asupra sistemului financiar extins. Cu toate acestea, o analiză de impact detaliată pare a fi un pas necesar pentru adoptarea deciziei celei mai potrivite cu privire la renunțarea la derogări sau la prelungirea temporară a aplicării acestora. În special, ar trebui avute în vedere chestiunile legate de asigurarea unor condiții de concurență echitabile în ceea ce privește instituțiile de credit care tranzacționează mărfuri.
- 1.4 Derogările ar trebui într-adevăr să fie temporare. Se anticipează prezentarea de către Comisia Europeană a unei propuneri pentru revizuirea cuprinzătoare a reglementării prudențiale a societăților de investiții. Temeiul și obiectivul unei prelungiri temporare a derogărilor ar trebui limitate la evitarea de modificări semnificative ale cadrului de reglementare înainte de efectuarea unei astfel de revizui cuprinzătoare, care ar trebui efectuată cât mai curând posibil.

Adoptat la Frankfurt pe Main, 3 martie 2016.

Președintele BCE

Mario DRAGHI

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

DECIZIA CONSILIULUI

din 11 aprilie 2016

**de numire a membrilor și supleanților în cadrul Comitetului consultativ pentru securitate și
sănătate la locul de muncă pentru Grecia, Ungaria și Suedia**

(2016/C 130/02)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Decizia Consiliului din 22 iulie 2003 de instituire a unui Comitet consultativ pentru securitate și sănătate la locul de muncă ⁽¹⁾, în special articolul 3,

având în vedere lista candidaților prezentată Consiliului de către guvernele statelor membre,

întrucât:

- (1) Prin decizia sa din 24 februarie 2016 ⁽²⁾, Consiliul a numit membrii și supleanții în cadrul Comitetului consultativ pentru securitate și sănătate la locul de muncă pentru perioada 29 februarie 2016-28 februarie 2019.
- (2) Guvernele Greciei, Ungariei și Suediei au prezentat candidaturi suplimentare pentru o serie de posturi care urmează a fi ocupate,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Se numesc următorii membri și supleanți în cadrul Comitetului consultativ pentru securitate și sănătate la locul de muncă pentru perioada care se încheie la 28 februarie 2019:

I. REPREZENTANȚI AI GUVERNELOR

Țara	Membru	Supleant
Grecia	Domnul Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Doamna Aggeliki MOIROU Domnul Georgios GOURZOULIDIS
Suedia	Doamna Erna ZELMIN-EKENHEM	Doamna Boel CALLERMO Doamna Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ JO C 218, 13.9.2003, p. 1.⁽²⁾ Decizia Consiliului din 24 februarie 2016 de numire a membrilor și a supleanților în cadrul Comitetului consultativ pentru securitate și sănătate la locul de muncă (JO C 79, 1.3.2016, p. 1).

II. REPREZENTANȚII ORGANIZAȚIILOR SINDICALE

Țara	Membru	Supleant
Grecia	Domnul Ioannis ADAMAKIS	Domnul Andreas STOIMENIDIS Domnul Alexandros KOMINIS
Ungaria	Domnul Károly GYÖRGY	
Suedia	Doamna Christina JÄRNSTEDT	Doamna Karin FRISTEDT Doamna Elise-Marie DONOVAN

III. REPREZENTANȚII ORGANIZAȚIILOR PATRONALE

Țara	Membru	Supleant
Grecia	Domnul Christos KAVALOPOULOS	Doamna Anastasia AVLONITOU Domnul Antonios MEGOULIS
Ungaria	Doamna Ágnes BODNÁR	Doamna Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Suedia	Doamna Bodil MELLBLÖM	Domnul Ned CARTER Doamna Cecilia ANDERSSON

Articolul 2

Consiliul va numi membrii și supleanții încă nenominalizați la o dată ulterioară.

Articolul 3

Prezenta decizie intră în vigoare la data adoptării.

Adoptată la Luxemburg, 11 aprilie 2016.

Pentru Consiliu
Președintele
M.H.P. VAN DAM

Aviz în atenția persoanelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Iran

(2016/C 130/03)

În conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații:

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Regulamentul (UE) nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Operatorul pentru această operațiune de prelucrare este Consiliul Uniunii Europene, reprezentat de directorul general al DG C (Afaceri externe, extindere și protecție civilă) a Secretariatului General al Consiliului, iar departamentul însărcinat cu operațiunea de prelucrare este Unitatea 1C din cadrul DG C, care poate fi contactată la următoarea adresă:

Consiliul Uniunii Europene
Secretariatul General
DG C 1C - Horizontal Issues Unit [Chestiuni orizontale]
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 359/2011.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, conform prevederilor regulamentului respectiv.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Datele cu caracter personal colectate pot fi partajate, dacă este necesar, cu Serviciul European de Acțiune Externă și cu Comisia.

Fără a aduce atingere restricțiilor prevăzute la articolul 20 alineatul (1) literele (a) și (d) din Regulamentul (CE) nr. 45/2001, se va răspunde la cererile de acces, precum și la cererile de rectificare sau la obiecții în conformitate cu secțiunea 5 din Decizia 2004/644/CE a Consiliului ⁽³⁾.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor care fac obiectul înghețării activelor sau din momentul în care măsura a expirat, sau pe durata procedurilor judiciare, în cazul în care acestea au demarat.

Persoanele vizate pot sesiza Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 100, 14.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 296, 21.9.2004, p. 16.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

12 aprilie 2016

(2016/C 130/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1396	CAD	dolar canadian	1,4674
JPY	yen japonez	123,44	HKD	dolar Hong Kong	8,8371
DKK	coroana daneză	7,4434	NZD	dolar neozelandez	1,6540
GBP	lira sterlină	0,79840	SGD	dolar Singapore	1,5354
SEK	coroana suedeză	9,2138	KRW	won sud-coreean	1 302,88
CHF	franc elvețian	1,0874	ZAR	rand sud-african	16,7396
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,3632
NOK	coroana norvegiană	9,3515	HRK	kuna croată	7,4890
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 917,84
CZK	coroana cehă	27,030	MYR	ringgit Malaiezia	4,4273
HUF	forint maghiar	311,38	PHP	peso Filipine	52,517
PLN	zlot polonez	4,2923	RUB	rubla rusească	75,6167
RON	leu românesc nou	4,4708	THB	baht thailandez	39,943
TRY	lira turcească	3,2274	BRL	real brazilian	4,0034
AUD	dolar australian	1,4882	MXN	peso mexican	20,0248
			INR	rupie indiană	75,6680

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Lista autorităților naționale desemnate în conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 515/97 al Consiliului privind asistența reciprocă între autoritățile administrative ale statelor membre și cooperarea dintre acestea și Comisie în vederea asigurării aplicării corespunzătoare a legislației din domeniile vamal și agricol

(2016/C 130/05)

Stat membru	Denumirea organizației
AT	Risiko-Information und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσού Τελωνείο Λευκωσίας Τελωνείο Παφου Τομέας Διερευνήσεων Αρχιτελωνείο Τμήμα Τελωνείων Τομέας Πληροφοριών και Ανάλυσης Κινδύνου Αρχιτελωνείο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond - Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.I.EE.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment ta' Dwana - Malta

Stat membru	Denumirea organizației
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală – Direcția Generală a Vănilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7858 – INEOS/părți din Celanese)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 130/06)

1. La data de 1 aprilie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 și ca urmare a unei trimiteri efectuate în temeiul articolului 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea INEOS Europe AG („INEOS”, Elveția) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra unor părți din întreprinderea Celanese Sales Germany GmbH („Celanese” Germania), și anume activitatea europeană a întreprinderii Celanese privind acetatul de n-butil („CBB”, Germania), prin achiziționare de active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii INEOS: producător mondial de substanțe petrochimice, produse chimice de specialitate și produse petroliere;
- în cazul întreprinderii Celanese: fabricarea și furnizarea unei game variate de produse chimice, cum ar fi produse chimice intermediare (de exemplu, acetat de n-butil, acid acetic), polimeri în emulsie (de exemplu, copolimeri de acetat de vinil), ingrediente alimentare (de exemplu, acesulfam de potasiu) și materiale tehnologice (de exemplu, poliesteri termoplastici), care sunt comercializate în SEE, Orientul Mijlociu, Africa de Nord și Rusia;
- în cazul întreprinderii CBB: contractele comerciale în vigoare privind acetatul de n-butil încheiate cu clienți de pe teritoriul SEE, cu excepția activelor de producție.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7858 – INEOS/părți din Celanese, prin fax (+ 32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 130/07)

1. La data de 6 aprilie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului (⁽¹⁾), o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile Compagnie de Saint-Gobain SA (Franța) și Corning Incorporated (Statele Unite ale Americii) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei societăți nou-create care reprezintă o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Saint-Gobain: distribuția de materiale inovatoare (inclusiv sticlă plană), produse și materiale pentru construcții;
- în cazul întreprinderii Corning: sticlă specială, ceramică și fizică optică pentru utilizări într-o gamă largă de sectoare. Principalele domenii de activitate ale întreprinderii Corning sunt : sticla plană pentru aplicații de afișare și protecție destinată utilizării în produsele electronice de larg consum; fibrele optice, cablurile, echipamentele hardware și echipamentele aferente pentru rețelele de comunicații; recipientele pentru cercetarea farmaceutică și aplicațiile pentru cercetare în industria științelor vieții; tuburile farmaceutice; filtrele și substraturile ceramice pentru reducerea emisiilor provenite de la motoarele cu combustie; și tehnologiile avansate de fabricare a sticlei pentru aplicații noi;
- în cazul întreprinderii JV: dezvoltarea, fabricarea și comercializarea unor soluții inovatoare în domeniul geamurilor laminate ușoare destinate industriei autovehiculelor, care includ cel puțin un strat de sticlă subțire cu conținut de aluminosilicat.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 130/08)

1. La data de 5 aprilie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile APG Strategic Real Estate Pool („APG”, Țările de Jos), DV4 Limited („DV4”, Insulele Virgine Britanice) și Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC”, Qatar), deținută în totalitate de Autoritatea pentru Investiții din Qatar, dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei întreprinderi comune nou-create care își desfășoară activitatea în sectorul imobiliar din zona metropolitană londoneză („JV”, Regatul Unit), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii APG: depozitar pentru un fond de investiții al cărui beneficiar final este Stichting Pensioen-fonds ABP, o organizație de administrare a pensiilor, specializată în domeniul pensiilor colective din sectorul public;
 - în cazul întreprinderii DV4: fond de investiții în sectorul imobiliar;
 - în cazul întreprinderii QDREIC: societate de investiții și dezvoltare în sectorul imobiliar;
 - în cazul întreprinderii JV: deținerea, dezvoltarea, gestionarea și închirierea de bunuri imobiliare rezidențiale situate în apropierea stației de tren Elephant & Castle din zona metropolitană londoneză.
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 ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.
4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7959 – DV4/APG/QDREIC/JV, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

(2016/C 130/09)

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

CERERE DE 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**„NOIX DE GRENOBLE”****Nr. UE: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014****DOP (X) IGP ()****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE

Tel. +33 476640664
Fax +33 476640740

E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING este o asociație nonprofit de tip „association loi 1^{er} juillet 1901” care prezintă un interes legitim de a depune cererea și este alcătuită din aproximativ 1 000 de operatori (producători, expeditori, ambalatori).

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele (cerințe naționale, actualizarea coordonatelor structurilor de control, alte modificări privind redactarea)

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Au fost adăugați descriptori organoleptici caracteristici ai „Noix de Grenoble”, rezultați în urma unor sesiuni de analize organoleptice desfășurate începând cu 1997 pentru produsul cu această denumire de origine, precum și în urma unor lucrări de caracterizare întreprinse de Université de Suze-la-Rousse:

- aspect ferm și cărnos al miezului;
- culoare deschisă până la brun deschis a miezului;
- o notă de amăreală la degustare, însoțită de arome de pâine proaspătă și alune.

Aria geografică

Au fost specificate etapele care trebuie să se desfășoare în aria respectivă, și anume toate etapele de la producție la ambalarea nucilor.

Aria geografică a fost extinsă la o comună din Drôme, „Saint-Donat-sur-l'Herbasse”, învecinată cu aria geografică, deoarece în urma unei analize de specialitate s-a demonstrat că această comună respectă criteriile de delimitare care caracterizează aria geografică a denumirii. Printre criteriile privind factorii naturali se pot menționa îndeosebi: clima continentală, altitudini mai mici de 600 m, soluri favorabile dezvoltării nucilor, continuitatea față de aria geografică, iar printre criteriile referitoare la factorii umani, prezența unei activități dezvoltate de cultivare a nucilor, marcantă pentru peisaj, legăturile cu lanțul de distribuție al „Noix de Grenoble”, practicile de cultivare și de tratare a fructelor după recoltare asemănătoare cu cele din aria geografică.

În caietul de sarcini era menționată inițial o arie geografică incluzând 257 de localități; această cifră era însă greșită. De fapt, aria geografică a denumirii de origine „Noix de Grenoble” a fost descrisă inițial, în textele care defineau această denumire, numai prin cantoane. Or cantoanele se modifică periodic și granițele lor se schimbă și ele: anumite localități care făceau inițial parte din cantoanele ce alcătuiau aria geografică nu au fost luate în calcul ulterior. Pornind de la o lucrare precisă bazată pe cantoanele istorice s-a ajuns la concluzia că aria, nemodificată de la înregistrarea inițială în 1996, este alcătuită din 260 de localități (la care se adaugă localitatea menționată mai sus), enumerate de acum înainte în caietul de sarcini.

Procedura de identificare a parcelor, care era menționată în partea „Metoda de producție” (datând din 1996 pentru DOP „Noix de Grenoble”), constând în a se asigura că parcelele folosite respectă criteriile privind locul de amplasare, a fost descrisă mai exact în această parte.

Dovada originii

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

În acest cadru, este prevăzută în mod special o autorizație pentru operatori prin care se recunoaște capacitatea acestora de a respecta cerințele caietului de sarcini al denumirii de care doresc să beneficieze, autorizație eliberată de un organism de control agreat de INAO și acreditat. Această autorizație și controlul caietului de sarcini al DOP „Noix de Grenoble” sunt organizate prin intermediul unui plan de control elaborat de acest organism de control.

Elementele referitoare la istorie au fost mutate în partea „Legătura cu locul de origine” (din caietul de sarcini).

Metoda de producție

— Soiuri polenizatoare

Pentru a reglementa prezența soiurilor polenizatoare, se precizează că este admisă prezența în livezi a copacilor din soiuri polenizatoare în proporție de 5 %. Fructele de la acești pomi nu beneficiază de denumirea de origine.

— Densitatea de plantare

În scopul consolidării acestei dispoziții, a fost eliminată posibilitatea ca pomii tineri (de sub 12 ani) să aibă o densitate mai mare de 100 de copaci/hectar. De asemenea, a fost specificat modul de calcul al suprafeței minime pe copac: suprafața de minimum 100 m² pe copac este obținută prin înmulțirea celor două distanțe, cea dintre rânduri și cea dintre copaci.

— Culturi intercalate

Pentru a se asigura faptul că conducerea livezilor se realizează cu adevărat în funcție de nevoile nucilor, se precizează că nu sunt permise culturile intercalate decât până în al cincilea an de la plantare (adică înainte de intrarea nucilor pe rod).

— Acoperirea cu iarbă

Existența ierbii pe sol în momentul recoltării nucilor căzute atunci când ajung la maturitate, toamna, este un factor pozitiv pentru calitatea produsului final (calitatea sanitară, culoarea miejilor). Se adaugă, așadar, dispoziția următoare conform căreia devine obligatoriu ca în livezile irigate să existe iarbă:

„În livezile irigate este obligatorie prezența ierbii, semănată sau nu, de la data de 1 septembrie a fiecărui an, începând din al șaselea an de la plantare. Acest strat vegetal de acoperire poate fi desființat primăvara.”

Dispoziția de mai sus a fost introdusă numai pentru livezile irigate, în care iarba nu intră în concurență pentru apă cu copacii. Creșterea ierbii nu este posibilă în sectoarele cele mai uscate.

— Tăierea

Până la vârsta de aproximativ 10 ani, copacului i se aplică o tăiere de formare.

Scopul tăierii ulterioare este de a menține o vigoare suficientă în fiecare an și o expunere bună la lumină a părților fructifere, mugurii de rod aflându-se la extremitatea ramurilor de un an la soiurile tradiționale.

Prin efectuarea regulată a tăierii, se evită nucile de dimensiuni mici, iar starea de sănătate a pomilor se ameliorează. Scopul tăierii este eliminarea completă a crengilor sau a unor părți ale lor care sunt în exces (lăstarii lacomi, de exemplu), pentru a face posibilă o bună expunere la lumină a coroanei. Este vorba despre operațiuni moderate de tăiere.

Noțiunea de elagaj, care face referire la o tăiere în general de amploare, implicând înlăturarea de crengi întregi sau o tăiere de reducere semnificativă, nu pare potrivită pentru practicile în discuție. Noțiunea de tăiere de întreținere sau de fructificare este mai adecvată.

Noțiunea de elagaj a fost așadar înlocuită cu cea de tăiere de întreținere:

„Cel puțin o dată la trei ani, nucii sunt supuși unei tăieri de întreținere.”

— Irigarea

Prin irigare se reglează nivelul producției și se obțin nuci de calitate, în conformitate cu cerințele de pe piață.

În cursul unui sezon de vegetație, nucul trece prin stadii diferite de dezvoltare pe parcursul cărora o lipsă a apei poate compromite recolta în curs (din punct de vedere cantitativ și calitativ), recolta din anii următori și durata de viață a livezii.

Astfel, o lipsă a apei în iunie compromite dimensiunea fructelor și creșterea vegetativă. În iulie, seceta cauzează o formare defectuoasă a mugurilor de rod (recolta din anul următor) și a miejilor (calitatea recoltei în curs). În fine, în lunile august și septembrie, o alimentare deficientă cu apă duce la scăderea calității miezului și nu permite o bună lignificare a crenguțelor din anul respectiv. În plus, o secetă prelungită are ca rezultat o utilizare defectuoasă a îngrășămintelor necesare unei bune dezvoltări a diferitor părți ale copacului.

Modificarea vizează, prin urmare, autorizarea irigații și eliminarea datei de finalizare a acesteia, deoarece tocmai irigarea târzie este cea care va împiedica alterarea calității miejilor:

„Irigarea este autorizată în cursul perioadei de vegetație a nucului, până la recoltare, pentru a se evita zbârcirea miejilor și a se asigura calitatea finală a nucilor.”

Irigarea prin aspersiune deasupra coroanei este în continuare interzisă, în special fiindcă nu este eficace și presupune o mare cantitate de apă.

— Factori de producție

Pentru că nucile sunt recoltate de pe sol, este reglementată utilizarea materiilor organice de origine neagrăcolă; a fost, așadar, adăugată o dispoziție în caietul de sarcini. Fiecare adaos de materii organice de acest gen trebuie analizat cu precizie și trebuie încorporat imediat în pământ.

Este în continuare interzisă folosirea regulatorilor de creștere. S-a precizat, de asemenea, că stimulatorii de coacere sunt interziși.

— Recoltarea

Au fost specificate regulile destinate să stabilească o dată de recoltare adecvată pentru un stadiu de maturitate optimă a nucii: nucile ating un grad suficient de maturitate dacă, în momentul recoltării, miezul este tare și se decojește ușor. De asemenea, peretele median intern trebuie să fie complet brun la 80 % dintre nucile din livada respectivă.

S-a precizat totodată că directorul INAO (autoritatea competentă) este cel care stabilește o dată de începere a recoltării (colective), la propunerea grupului și după analizarea gradului de maturitate a nucilor.

— Producția

S-a introdus o producție maximă la hectar calculată în medie pe exploatare și conformă cu posibilitățile cultivării tradiționale a nucilor la nivel local, în scopul de a se facilita controalele trasabilității și volumelor: „Producția medie netă a livezilor exploatare este limitată la 4 tone la hectar, în echivalent nucle uscată.”

— Depozitarea după recoltare

Deoarece este foarte importantă pentru calitatea finală a nucilor, această etapă a fost detaliată.

Astfel, s-au adăugat următoarele: „Pentru nucile proaspăt recoltate și destinate uscării, procesul de uscare începe cât mai rapid posibil și la maximum 36 de ore de la recoltare.”

— Uscarea

În ghidul practic „Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL – Septembre 1993”, se precizează că o temperatură maximă de uscare de 30 °C este compatibilă cu soiurile cele mai fragile de nuci. Aceasta permite asigurarea unei uscări rapide și eficace a nucilor fără a le altera calitatea.

S-a specificat, de asemenea, că temperatura maximă de uscare este 30 °C.

— Depozitarea nucilor

Au fost introduse următoarele dispoziții: „Nucile proaspete se depozitează la operatorii care efectuează sortarea, calibrarea și ambalarea, la o temperatură de 1 °C-5 °C și la un nivel de higrometrie de 80 %-95 %.

Nucile uscate se păstrează înainte de ambalare la o temperatură de cel mult 8 °C și la un nivel de higrometrie de 60 %-75 %, începând cu data de 31 martie a anului care urmează celui al recoltării.”

Datorită acestor dispoziții, calitățile organoleptice și bacteriologice ale nucilor pot fi menținute în timpul depozitării lor.

— Ambalare

Pentru a îmbunătăți menținerea caracteristicilor nucilor, au fost introduse dispoziții referitoare la organizarea sortării/ambalării, la dimensiunea maximă a ambalajelor, la tipul acestora și la datele-limită de expediere în afara ariei geografice a nucilor care beneficiază de denumirea de origine.

Se precizează că: „Operațiunile de sortare și ambalare se realizează în același sediu, într-un singur proces, fără depozitare intermediară.” Desfășurarea acestor etape într-un singur proces permite efectiv să se evite manipulările repetate ale fructelor, care pot duce la spargerea și desfacerea nucilor.

„Materialele utilizate pentru ambalarea nucilor trebuie să fie noi și curate și de o asemenea calitate încât să nu poată să cauzeze alterarea externă sau internă a produsului.”

„Nucile uscate se ambalează în ambalaje de maximum 25 kg.

Nucile proaspete se ambalează în ambalaje de maximum 10 kg.

Pentru nucile proaspete este autorizată doar ambalarea în saci cu aerisire și/sau pe platouri deschise.”

„Nucile nu pot fi puse în circulație cu denumirea de origine «Noix de Grenoble» decât cel târziu:

- la două luni de la data de începere a recoltării, pentru nucile proaspete;
- la data de 31 decembrie a anului următor celui al recoltării, pentru nucile uscate.”

De asemenea, este confirmată interdicția de a comercializa nucile în afara ambalajului original, deoarece această dispoziție se aplică de mulți ani în cadrul lanțului de distribuție.

— Calitatea nucilor

În ciuda grijii cu care se efectuează operațiunile de sortare și de calibrare, este posibil să rămână câteva fructe neconforme în loturile ambalate. S-a specificat totodată că sunt acceptate:

- o proporție de până la 5 %, ca număr, nuci în coajă provenind de la alte soiuri decât cele autorizate pentru denumirea de origine;
- o proporție de până la 5 %, ca număr, nuci în coajă cu un calibru mai mic de 28 mm,

fără ca aceste proporții să depășească 7 % din total.

Pentru a garanta nivelul calitativ al produselor, caietul de sarcini al DOP „Noix de Grenoble” a integrat nivelurile de calitate aferente categoriei I din standardul CEE/ONU privind comercializarea nucilor în coajă.

Caietul de sarcini a fixat, de asemenea, o limită a defectelor cumulate pe lot de nuci, pentru a nu permite o apreciere cumulativă a acestora.

În consecință, loturile de „Noix de Grenoble” uscate nu pot conține, în total, mai mult de 10 % nuci cu defecte ale cojii sau ale părții comestibile (proporția este 12 % pentru nucile proaspete).

— Justificarea privind ambalarea obligatorie în aria geografică

Până acum, „Noix de Grenoble” erau ambalate în aria geografică sau în imediata apropiere a acesteia. Au fost aduse precizări în caietul de sarcini asupra acestui punct, introducându-se explicit o obligație de a ambala nucile în aria geografică.

Impunerea obligației ca ambalarea să se facă în aria geografică se justifică prin elementele următoare:

Pentru a se menține calitatea finală a produsului cu denumirea de origine „Noix de Grenoble”, trebuie limitate manipulările nucilor. Într-adevăr, cochilia care protejează partea comestibilă a nucii riscă să fie deteriorată de șocuri (nuci desfăcute sau sparte în momentul golirii în buncăre).

Problemele legate de manipulările multiple ale nucilor reprezintă o preocupare constantă a operatorilor din lanțul de distribuție. Recoltarea fiind mecanizată, trebuie să se limiteze pe cât posibil manipulările de după recoltare, pentru a se evita spargerea sau desfacerea nucilor.

La controlarea produsului, se întâmplă nu de puține ori să se găsească nuci sparte sau desfăcute în loturi, în ciuda măsurilor de precauție luate în momentul efectuării operațiunilor de calibrare, sortare și ambalare pentru a se evita căderile de la înălțime mare.

În scopul de a se limita manipulările fructelor, operațiunile de sortare și ambalare se realizează în același sediu, într-un singur proces, fără depozitare intermediară.

Ambalarea se face în ambalaje de dimensiune limitată (10 kg pentru nucile proaspete, 25 kg pentru cele uscate), pentru a se evita strivirea.

Expedierea nucilor neambalate în afara ariei geografice în scopul ambalării ulterioare ar implica așadar manipulari suplimentare, care pot duce la spargere și desfacere, precum și la strivirea nucilor.

Astfel, ambalarea are loc în aria respectivă în scopul de a se proteja calitățile fizico-chimice ale nucilor. Trebuie, într-adevăr, să se acorde o grijă deosebită condițiilor de păstrare a produsului:

Pentru nucile proaspete: fiind alcătuite în proporție de minimum 20 % din apă, pot să se usuce. Nucile proaspete au o durată de viață limitată și nu trebuie expediate în afara ariei la peste 2 luni de la începerea recoltării. În niciun caz nu pot fi transformate în nuci uscate. Pentru o mai bună informare a consumatorului, data ambalării este înscrisă pe recipient. Sunt stabilite condiții stricte de temperatură și higrometrie pentru depozitarea acestor nuci la operatori: temperatura trebuie să fie între 1 și 5 °C, iar nivelul de higrometrie între 80 și 95 %.

Pentru nucile uscate: acestea au o compoziție diferită deoarece gradul de umiditate este de maximum 12 %; trebuie însă subliniată importanța compoziției lor în lipide (acizi grași), și anume 66 %. Din cauza unor condiții precare de păstrare se poate produce oxidarea acestora (rânțezirea). Din acest motiv, operatorii care efectuează sortarea și ambalarea trebuie să păstreze nucile uscate, după 31 martie (când temperaturile încep să urce), la o temperatură limitată la 8 °C și la un nivel de higrometrie între 60 și 75 %. Și acest produs are o durată de viață limitată, întrucât expedierea nucilor uscate în afara ariei nu poate avea loc decât până la data de 31 decembrie care urmează datei recoltării.

Criteriile de păstrare menționate nu pot fi verificate cu exactitate decât printr-o monitorizare precisă a operatorilor care realizează sortarea și ambalarea, situați în cadrul ariei geografice. De asemenea, prin controlul efectuat asupra loturilor de nuci ambalate, se poate asigura respectarea condițiilor de păstrare a acestora.

Dacă nu ar fi obligatorie ambalarea în aria geografică, ar interveni și probleme de control și trasabilitate.

Într-adevăr, nuca este un produs fungibil. Riscul este mai mare din cauza aspectului alungit al soiului produs majoritar în aria geografică, „Franquette”, care poate, având în vedere această caracteristică, să fie confundat ușor cu nuci produse în alte zone geografice. În scopul de a se împiedica amestecurile, priceperea operatorilor locali este esențială pentru desfășurarea controalelor vizând puritatea soiurilor. Totodată, denumirea „Noix de Grenoble”, care există din 1938, se bucură de mare notorietate și deja a făcut obiectul unor situații de utilizare frauduloasă a denumirii pe plan internațional (Canada, Statele Unite etc.). Dacă s-ar permite ca nucile să fie ambalate sau reambalate în afara ariei geografice a DOP „Noix de Grenoble”, aceste fraude nu ar face decât să se multiplice.

Datorită faptului că ambalarea are loc în interiorul ariei geografice, este posibil să se controleze caracteristicile produselor în cazul nucilor ambalate. Pe ambalaje se aplică autocolante cu textul „Noix de Grenoble”, distribuite de grup tuturor operatorilor care respectă cerințele caietului de sarcini. Grupul ține o contabilitate care permite cunoașterea volumelor comercializate din produsul cu DOP „Noix de Grenoble”. Sistemul, instituit din 1968, reprezintă o garanție suplimentară pentru nesubstituirea produselor până în momentul comercializării. Produsele „Noix de Grenoble” sunt, într-adevăr, prezentate spre vânzare consumatorului în ambalajul în care au fost ambalate inițial.

Etichetare

Mențiunile privind etichetarea au fost specificate în scopul unei mai bune informări a consumatorului.

A fost eliminată obligația de a aplica mențiunea „Appellation d'origine contrôlée” sau „AOC”.

În privința nucilor proaspete, s-a prevăzut ca acestea să poată fi denumite și „nuci noi”, în conformitate cu produsele existente deja pe piața nucilor proaspete.

Se precizează că simbolul DOP al Uniunii Europene este obligatoriu.

Conform practicii, pe eticheta „Noix de Grenoble” se aplică, începând din 1968, un autocolant specific.

Grupul pune autocolantele la dispoziția tuturor operatorilor care respectă caietul de sarcini, fără limită cantitativă. Autocolantele sunt de culoare roșu aprins (referința culorii: Pantone 032) și au un diametru minim de 3 cm pentru toate ambalajele.

Pentru a se informa mai bine consumatorii, eticheta trebuie să precizeze de asemenea:

- date de identificare a ambalatorului și/sau a expeditorului;
- anul recoltei;
- data ambalării, această mențiune fiind facultativă pentru nucile uscate și obligatorie pentru cele proaspete;

— pentru nucile proaspete, una dintre următoarele mențiuni:

„A se consuma rapid; a se păstra de preferință într-un loc răcoros”

sau

„Termen de păstrare foarte redus; a se păstra într-un loc răcoros”.

Altele

Descrierea produsului

Unele precizări destinate să descrie mai bine produsul, care erau deja prezente în partea „Metoda de producție”, au fost mutate în această parte:

— adăugarea denumirilor soiurilor locale endemice utilizate: „Franquette”, „Mayette” și „Parisienne”,

— precizarea categoriilor „nuci uscate” și „nuci proaspete”, cu conținutul de umiditate respectiv (minimum 20 % pentru nucile proaspete și maximum 12 % pentru nucile uscate).

Metoda de producție: soiuri și livezi

Deoarece obligația privind proveniența fructelor din livezi identificate din aria geografică apare în partea „aria geografică”, precizarea corespunzătoare a fost eliminată din această parte.

Legătura cu aria geografică

Această parte a fost organizată în trei subpărți și a fost detaliată.

Trimiteri la structura de control

Coordonatele autorității competente în materie de control au fost introduse în locul celor ale structurii de control, pentru a se evita modificarea caietului de sarcini în cazul schimbării organismului de control.

Cerințele naționale

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

DOCUMENT UNIC

„NOIX DE GRENOBLE”

Nr. UE: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile)

„Noix de Grenoble”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

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

Nucile care pot beneficia de denumirea „Noix de Grenoble” sunt nucii în coajă provenite de la unul sau mai multe dintre următoarele soiuri: „Franquette”, „Parisienne” și „Mayette”. Nucile sunt prezentate uscate sau proaspete.

Nucile proaspete sunt fructe cu un diametru minim de 28 mm. Miezul tare și cărnos este de culoare deschisă până la brun deschis, se decojește ușor și prezintă un grad natural de umiditate de 20 % sau mai mare.

Nucile uscate sunt fructe cu un diametru minim de 28 mm. Miezul tare și cărnos este de culoare deschisă până la brun deschis și are un grad natural de umiditate de 12 % sau mai mic.

La degustare, nucile proaspete sau uscate se caracterizează printr-o notă de amăreală și arome de pâine proaspătă și de alune.

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

Se utilizează doar nucii coapte din soiurile următoare: „Franquette”, „Parisienne” și „Mayette”.

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

Toate operațiunile, de la recoltarea nucilor până la sortarea și calibrarea finale, se desfășoară în aria geografică.

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

Impunerea obligației ca ambalarea să se facă în aria geografică se justifică prin elementele următoare:

Pentru conservarea calității finale a produsului cu denumirea de origine „Noix de Grenoble”, trebuie limitate manipulările nucilor, deoarece cochilia care protejează partea comestibilă a nucii riscă să fie deteriorată de șocuri (nuci desfăcute sau sparte).

Operatorii din lanțul de distribuție limitează, așadar, pe cât de mult posibil manipulările ulterioare recoltării. Astfel, operațiunile de sortare și ambalare se realizează în același sediu, într-un singur proces, fără depozitare intermediară.

Ambalarea se face în ambalaje de dimensiune limitată (10 kg pentru nucile proaspete, 25 kg pentru cele uscate), pentru a se evita strivirea.

Expedierea nucilor neambalate ar presupune deci manipulări suplimentare, care pot duce la spargere și desfacere, precum și la strivirea nucilor.

Astfel, ambalarea are loc în aria respectivă în scopul de a se proteja calitățile fizico-chimice ale nucilor:

- Nucile proaspete, alcătuite în proporție de minimum 20 % din apă, pot să se usuce. Ele au o durată de viață limitată: sunt expediate în afara ariei la cel târziu două luni de la începerea recoltării. Sunt stabilite condiții stricte de temperatură și higrometrie pentru depozitarea acestor nuci la operatorii care efectuează calibrarea, sortarea și ambalarea.
- Nucile uscate au un conținut mare de lipide (acizi grași): 66 %. Din cauza unor condiții precare de păstrare se poate produce oxidarea acestora. Sunt stabilite condiții de temperatură și higrometrie pentru depozitarea acestor nuci la operatorii care efectuează calibrarea, sortarea și ambalarea după 31 martie. Expedierea nucilor uscate în afara ariei nu poate avea loc decât până la data de 31 decembrie care urmează datei recoltării.

Criteriile de păstrare menționate nu pot fi verificate cu exactitate decât printr-o monitorizare precisă atât a operatorilor care realizează sortarea și ambalarea, situați în cadrul ariei geografice, cât și a nucilor ambalate.

Dacă nu ar fi obligatorie ambalarea în aria geografică, ar interveni și probleme de control și trasabilitate.

Într-adevăr, nuca este un produs fungibil. Priceperea operatorilor locali este esențială pentru controlarea purității soiurilor. Totodată, denumirea „Noix de Grenoble”, care există din 1938, se bucură de mare notorietate și deja a făcut obiectul unor situații de însușire frauduloasă a denumirii pe plan internațional. Dacă s-ar permite ca nucile să fie ambalate sau reambalate în afara ariei geografice a DOP „Noix de Grenoble”, aceste fraude nu ar face decât să se multiplice.

Datorită faptului că ambalarea are loc în interiorul ariei geografice, este posibil să se controleze caracteristicile produselor în cazul nucilor ambalate. Pe ambalaje se aplică autocolante cu textul „Noix de Grenoble”, grupul aferent acestei denumiri ținând o contabilitate datorită căreia este posibil să se cunoască volumele comercializate. Sistemul, instituit din 1968, reprezintă o garanție suplimentară pentru nesubstituirea produselor până în momentul comercializării. Produsele „Noix de Grenoble” sunt, într-adevăr, prezentate spre vânzare consumatorului în ambalajul în care au fost ambalate inițial.

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

În afara de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementări, pe etichetele de pe ambalajele unitare sunt incluse indicațiile specificate mai jos, grupate de aceeași parte a pachetului și scrise cu caractere indelebile, perfect lizibile și vizibile:

- denumirea „Noix de Grenoble”;
- lângă ea, simbolul DOP al Uniunii Europene;
- dacă este cazul, mențiunile „nuci proaspete” sau „nuci noi” pe ambalajele de nuci proaspete, sau „nuci uscate”.

- mențiunea „appellation d'origine protégée”, desfășurată, poate fi înscrisă, în mod facultativ, în continuarea denumirii sau imediat lângă aceasta.
- Toate mențiunile trebuie imprimare cu caractere ale căror dimensiuni nu vor depăși nici în înălțime, nici în lățime dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine protejată „Noix de Grenoble”;
- autocolantul numerotat sau purtând numărul de contract, emis de „Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble”, de culoare roșu aprins (referința culorii: Pantone 032), cu un diametru minim de 3 cm pentru toate ambalajele;
- identificarea ambalatorului și/sau a expeditorului: denumirea și adresa sau identificarea simbolică;
- anul recoltei;
- pentru nucile proaspete:
 - data ambalării;
 - una dintre mențiunile următoare:
 - „A se consuma rapid; a se păstra de preferință într-un loc răcoros”
 - sau
 - „Termen de păstrare foarte redus; a se păstra într-un loc răcoros”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Toate operațiunile, de la recoltarea nucilor până la ambalare, se desfășoară în aria geografică de producție, care este limitată la regiunile agricole naturale Grésivaudan, Chambarans și Bièvre.

Această arie cuprinde în total 261 de localități, dintre care 184 în Isère, 48 în Drôme și 29 în Savoie.

Departamentul Drôme

Localitățile din următoarele cantoane, în totalitate: Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantoanele 1 și 2, Saint-Jean-en-Royans.

Cantonul Le Grand-Serre: localitățile (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Cantonul Saint-Donat-sur-l'Herbasse: localitatea Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Departamentul Isère

Localitățile din următoarele cantoane, în totalitate: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Cantonul La Côte-Saint-André: localitățile Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Cantonul Le Grand-Lemps: localitățile Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Cantonul Villard-de-Lans: localitățile Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departamentul Savoie

Localitățile din cantoanele Montmélian și (La) Rochette, în totalitate.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali:

Aria geografică este limitată la regiunile agricole naturale Grésivaudan, Chambarans și Bièvre, de-a lungul văii râului Isère, cu caracteristicile specifice care le fac deosebit de propice pentru producția de nuci de calitate.

Temperatura medie anuală de 10,5 °C către 300 m altitudine este ideală pentru împlinirea ciclului vegetativ complet al nucilor.

Media anuală a cantității de precipitații sub formă de ploaie, între 800 și 1 100 mm, asigură o alimentare cu apă și o umiditate atmosferică suficiente, fără a provoca suprasaturarea solurilor ori ceață densă.

Frigul din timpul iernii (65 de zile de îngheț, în medie, în vestul zonei și 100 de zile în est) determină o vernalizare perfectă a copacilor, etapă prealabilă indispensabilă pentru înflorirea regulată primăvara.

Iarna este întotdeauna anotimpul cu cele mai puține precipitații. Drept consecință, solurile nu sunt suprasaturate cu apă primăvara, ceea ce ar împiedica copacii să-și reia activitatea.

Variațiile termice anuale foarte mari (19-20 °C), caracteristice influențelor continentale, favorizează caracterul regulat al fazelor de reproducere.

Începând cu luna august, temperatura scade cu 10 °C în două luni. Coacerea fructelor este așadar foarte regulată, fără reluarea creșterii care ar dăuna foarte mult calității lor și rezistenței ramurilor tinere.

Scăderea bruscă a temperaturilor, legată de raportul dintre durata zilei și a nopții și de o creștere a umidității atmosferice, provoacă un fenomen rapid și omogen de spargere a cojilor și de rupere a pedunculilor fructelor. Sincronizarea ciclului de reproducere se menține până în ultima sa fază.

Toamna este întotdeauna anotimpul cel mai ploios, iar octombrie este luna care are, în medie, cele mai multe precipitații.

Factori umani:

Cultivarea nucilor de-a lungul întregii văi a râului Isère datează de foarte mult timp. Arhivele orașului Grenoble de la finele secolului al XI-lea evocă redevențele plătite în „sétiers” (veche măsură franceză) de nuci, iar conturile castelanilor din secolele al XIV-lea și al XV-lea menționează, la rândul lor, această producție.

Producția de nuci de calitate omogenă, destinată vânzării, a luat amploare datorită faptului că tehnica altoirii (dezvoltată de la sfârșitul secolului al XVIII-lea) este foarte bine stăpânită. Peisajul local este puternic marcat de prezența livezilor de nuci și a uscătoarelor tradiționale.

Prin dezvoltarea acestei producții simultan cu cea a mijloacelor de transport, produsele s-au impus atât pe piața franceză, cât și pe cea engleză și americană. Înainte de 1900, producătorii de nuci din satul Rivièrè se grupaseră deja pentru a-și uni eforturile în vederea realizării de exporturi către SUA.

Organizarea profesiei a avut ca scop și promovarea unui produs de înaltă calitate și protejarea împotriva însușirii frauduloase a denumirii „Noix de Grenoble”. Abia în anul 1927 a fost însă creată „Fédération des Syndicats de Producteurs de «Noix de Grenoble»” și în 1938 a fost obținută denumirea de origine „Noix de Grenoble” (prin Decretul din 17 iunie 1938).

Un alt factor în dezvoltarea nucului este prezența, încă de la începutul secolului al XX-lea, a pepinierelor locale specializate în nuci la Vinay, Vif, Saint-Marcellin și mai târziu, către 1960, în localitatea Chatte. Transmiterea acestei priceperi a lucrătorilor din pepiniere explică parțial relativa omogenitate a livezilor de „Noix de Grenoble”. Reproducerea permanentă a specimenelor obținute și calitatea regulată a nucilor care decurge din aceasta contribuie la renumele văii râului Isère în acest tip de producție. Trebuie remarcat, de asemenea, că în aria geografică sunt perfecționate diferite utilaje speciale adaptate pentru recoltarea și uscarea nucilor.

În afara altoirii, selecționarea soiurilor autohtone adaptate factorilor naturali din valea râului Isère ocupă un loc de frunte în practicile locale. Cele trei soiuri endemice care au stat la baza recunoașterii denumirii de origine controlate în 1938 sunt „Franquette”, „Parisienne” și „Mayette”.

Pomii sunt conduși în livezi cu densitate limitată (fiecare copac dispunând de minimum 100 m²). În momentul plantării, se realizează o tăiere de formare. Este suficientă apoi, la 2-3 ani, o tăiere care să permită luminii să pătrundă mai bine în interiorul coroanei.

Nucile se recoltează când sunt bine coapte, adică atunci când peretele median este complet brun. Sunt sortate, spălate și apoi uscate rapid; uscarea începe la maximum 36 de ore de la recoltare.

Uscarea nucilor se realizează în general prin trecerea unui aer cald cu temperatură moderată (nu mai mult de 30 °C) prin masa de nuci care trebuie uscate sau, tehnică încă existentă la micii producători, prin uscare naturală pe stelaje.

Odată uscate, nucile se calibrează. Prin reglarea calibratoarelor, adaptată la caracteristicile soiurilor care beneficiază de denumire, mai mult mai puțin alungite, se asigură sortarea nucilor cu o dimensiune mai mare de 28 mm.

O ultimă sortare a nucilor permite obținerea unor loturi care conțin sub 10 % fructe cu defecte ale cojii sau miezului (12 % pentru nucile proaspete), chiar înainte de ambalarea în ambalaje cu dimensiuni limitate în care nucile vor fi prezentate consumatorilor, în scopul de a se garanta integritatea lor.

Specificitățile produsului

Produsele cu denumirea „Noix de Grenoble” au un diametru minim de 28 mm și sunt prezentate în coajă, în formă proaspătă sau uscată. Coaja este curată și sănătoasă, fără defecte care ar putea afecta aspectul general, calitatea, păstrarea și modul de prezentare a nucilor.

Miezul este tare și cărnos, de culoare deschisă până la brun deschis.

La degustare, nucile proaspete sau uscate se caracterizează printr-o notă de amăreală și arome de pâine proaspătă și de alune.

Legătura cauzală

Crearea livezilor în valea râului Isère, caracterizată de o climă relativ umedă și vântoasă, a făcut posibilă satisfacerea principalelor cerințelor impuse de cultura nucului și a favorizat dezvoltarea acestuia.

Alegerea terenurilor celor mai propice de către cultivatorii de nuci, precum și aportul constant de apă permit obținerea unei producții regulate de nuci cărnoase, de calitate.

Scăderea temperaturilor, care se face simțită de la sfârșitul lui august, are ca rezultat o maturare lentă și regulată a fructului.

În mod evident, toamnele ploioase din valea râului Isère nu fac recoltarea ușoară, însă sunt garantul principal al fineții gustului „Noix de Grenoble”. Într-adevăr, pierderea de apă din miez este lentă, regulată și omogenă. Acest fapt se datorează atât grosimii cochilei, cât și gradului ridicat de higrometrie. Încetineala și caracterul regulat al fenomenului împiedică alterarea rezervelor, în special râncezirea lipidelor.

Folosirea soiurilor locale endemice („Franquette”, „Mayette” și „Parisienne”), cultivate în aria lor de predilecție, favorizează producția de fructe caracterizate de arome bogate.

Practicile de cultivare, care asigură un grad ridicat de pătrundere a soarelui prin frunzișul nucilor, favorizează și ele maturarea optimă a fructelor.

Fructele pot fi astfel recoltate atunci când sunt bine coapte, la sfârșitul lui septembrie, începând de la o dată fixată în fiecare an după analiza maturității nucilor din diferite sectoare (de la altitudine, de pe sol etc.), la nivel colectiv.

Prin realizarea unei uscări la temperatură moderată rapid după recoltarea nucilor ajunse la maturitate, precum și prin sortarea și spălarea fructelor, se obțin nuci sănătoase și curate și mieji de culoare deschisă până la brun deschis, semnele unei calități remarcabile.

Datorită grijii cu care se efectuează apoi operațiunile de sortare, calibrare și ambalare, se mențin caracteristicile specifice ale „Noix de Grenoble”.

Specificitățile naturale ale ariei geografice, coroborate cu preceperea producătorilor și a expeditorilor, au permis obținerea unor nuci care au dobândit o reputație internațională.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO