



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

7. april 2020

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 115/01	Euroens vekselkurs — 6. april 2020	1
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2020/C 115/02	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9753 — Hexcel/Woodward) Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 115/03	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	4
---------------	--	---

2020/C 115/04	Meddelelse til virksomheder, der har til hensigt at importere eller eksportere kontrollerede stoffer, der nedbryder ozonlaget, til eller fra Den Europæiske Union i 2021, og virksomheder, der har til hensigt at producere eller importere disse stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål i 2021	14
---------------	---	----

2020/C 115/05	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	16
---------------	---	----

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 21

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

6. april 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0791	CAD	canadiske dollar	1,5280
JPY	japanske yen	117,54	HKD	hongkongske dollar	8,3651
DKK	danske kroner	7,4660	NZD	newzealandske dollar	1,8200
GBP	pund sterling	0,87800	SGD	singaporeanske dollar	1,5480
SEK	svenske kroner	10,9788	KRW	sydkoreanske won	1 326,04
CHF	schweiziske franc	1,0560	ZAR	sydafrikanske rand	20,3534
ISK	islandske kroner	155,50	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,6519
NOK	norske kroner	11,3875	HRK	kroatiske kuna	7,6255
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 710,73
CZK	tjekkiske koruna	27,603	MYR	malaysiske ringgit	4,7097
HUF	ungarske forint	365,24	PHP	filippinske pesos	54,667
PLN	polske zloty	4,5643	RUB	russiske rubler	82,4810
RON	rumænske leu	4,8335	THB	thailandske bath	35,459
TRY	tyrkiske lira	7,3136	BRL	brasilianske real	5,7056
AUD	australske dollar	1,7790	MXN	mexicanske pesos	27,0896
			INR	indiske rupee	82,1060

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.9753 — Hexcel/Woodward)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 115/02)

1. Den 27. marts 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Hexcel Corporation («Hexcel», USA)
- Woodward, Inc. («Woodward», USA).

Hexcel fusionerer med Woodward til én virksomhed, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra a).

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Hexcel: udvikling, fremstilling og levering af lette, højtydende konstruktionsmaterialer, herunder kulstof-fibre, specialforstærkning, »prepegs« og andre fiberforstærkede matrixmaterialer, klæbemidler og kompositstrukturer til brug i kommerciel luft- og rumfart, rum- og forsvarssektoren og andre industrisektorer
- Woodward: udvikling, fremstilling, levering og vedligeholdelse af kontrolløsninger til luftfartsindustrien og andre industrisektorer.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9753 — Hexcel/Woodward

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 115/03)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»GAILLAC«

PDO-FR-A0502-AM03

Meddelelsesdato: 19. december 2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Henvisning til den officielle geografiske kode

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 1, litra a) og b), tilføjes ordene »i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019« efter ordet »Tarn«.

Det geografiske område er fastlagt med henvisning til den gældende version af den officielle geografiske kode, som INSEE udgiver hvert år. Det geografiske områdes perimeter forbliver helt den samme.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. Redaktionel ændring

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 1, litra b), tilføjes kommunen Bellegarde-Marsal, og kommunerne Bellegarde og Marsal udgår.

Denne ændring skyldes sammenlægningen af de to kommuner. Det geografiske område forbliver uændret.

Som følge heraf ændres punkt 6 i enhedsdokumentet.

3. Afgrænset parcelområde

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 2, tilføjes ordene »og 18.-19. juni 2019« efter »6. november 2014«.

Formålet med denne ændring er at tilføje datoerne for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af en ændring af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med parcellafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

(1) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. Cirkulation mellem godkendte oplagshavere

Kapitel 1, afsnit IX, nr. 5, litra b), om datoen for cirkulation af vin mellem godkendte oplagshavere udgår.
Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. Overgangsbestemmelse

I kapitel 1, afsnit XI, udgår punkt 4.
Denne ændring skyldes sletningen af en overgangsbestemmelse, som er udløbet.
Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. INAO-reference

I kapitel 3, afsnit II, erstattes kommunen Montreuil sous-bois med kommunen Montreuil.
Med denne ændring tages der hensyn til ændringen af kommunens navn.
Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Gaillac

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
5. Mousserende kvalitetsvin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene*Stille hvidvine*

De stille hvidvine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

De har (partier markedsført i uftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l.

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

Disse vine kendetegnes ved deres frugt- og blomsteragtige aromaer og et moderat syreindhold. De kan have benævnelsen »primeur«, hvis de fremstilles med henblik på at blive drukket hurtigt i månederne efter deres fremstilling.

Generelle analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliekvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Stille hvidvine med benævnelsen »doux« (sød)

De stille hvidvine med benævnelsen »doux« (sød) har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12,5 %.

De har et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 45 g/l (partier markedsført i uftappet eller aftappet tilstand).

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 15 %.

Disse vine udvikler ofte aromaer af modne æbler, pærer og eksotiske frugter, og de kan gemmes i op til fem år.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	10
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst)

De stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 17 %.

De har (aftappede partier) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 100 g/l.

Disse vine udvikler aromaer af tørret eller syltet frugt eller honningduft. Balancen mellem syre, alkohol og fyldighed gør det muligt for vinene at udvikle sig og blive endnu mere komplekse med årene.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	11
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Stille rødvine

Vinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %.

Vine med benævnelsen »primeur« har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på ≤ 14 % har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på $\leq 2,5$ g/l.

Vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på > 14 % har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l.

Vine med benævnelsen »primeur« har (aftappede partier) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 2 g/l.

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et æblesyreindhold på $\leq 0,4$ g/l.

Vinpartier med benævnelsen »primeur«, der markedsføres i uaftappet tilstand, har et indhold af flygtig syre på $\leq 10,2$ milliækvivalenter/l.

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13,5 %.

Efter berigelsen må vine med benævnelsen »primeur« ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

I munden er vinene ofte kendetegnet ved aromaer af røde frugter og krydrede noter. Tanninerne er til stede og giver struktur og fyldighed, når vinene gemmes. De er gode at drikke unge og er ligeledes særdeles velegnede til lagring.

Vine med benævnelsen »primeur« er harmoniske vine, der er kendetegnet ved frugtagtige aromaer, som både er lette og fine, og fremstilles udelukkende af Gamay N.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Stille rosévine

De stille rosévine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %.

De har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l.

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13,5 %.

Rosévinene har en mere eller mindre mørk kirsebærrød farve. De har frugtagtige aromaer og en behagelig friskhed.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Mousserende vine

De mousserende vine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 9 %.

Mousserende vine, der fremstilles ved eftergæring på flaske, har (efter eftergæring og evt. tilsætning af ekspeditionslikør) et indhold af gæringsdygtigt sukker på < 50 g/l.

Ved berigelse af mosten må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

Mousserende vine, der fremstilles ved eftergæring på flaske, har en struktur baseret på en dominerende syrlighed, som giver vinene deres friskhed og fine karakter. Denne syrlighed ledsages af frugtagtige noter.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode)

Mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode) er aromatiske mousserende kvalitetsvine.

Mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« indeholder fine bobler og rigeligt skum. De er rige på aromaer, der leder tankerne hen på æbler, og som er karakteristiske for druesorten Mauzac B.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	8
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Mousserende vine med benævnelsen »doux« (sød)

Mousserende vine med benævnelsen »doux« (sød) har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %.

Efter eftergæring har de et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 50 g/l og et indhold af fri svovldioxid på 25 mg/l eller derunder.

Ved berigelse af mosten må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 14 %.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	7
Totalt syreindhold, minimum	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	25

Analytiske karakteristika, der ikke er anført, følger EU-lovgivningen.

5. Vinframstillingspraksis

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Plantetæthed og -afstand

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha, og afstanden mellem rækkerne er højst 2,5 m.

Afstanden mellem vinstokkene i samme række er 0,8 m eller derover.

For vinstokke, der er beskåret med gobelet-beskæring, er afstanden mellem rækkerne højst 2,2 m.

For vinstokke, der er plantet på terrasser, er arealet pr. vinstok 2,5 m² eller derunder.

Regler for beskæring af vinstokkene

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres:

- enten med kort beskæring (gobelet-beskæring eller Royat-beskæring) eller med enkelt Guyot-beskæring med højst 12 skud pr. vinstok
- eller med dobbelt Guyot-beskæring (såkaldt »tirette«) med højst 10 skud pr. vinstok.

Uanset hvilken beskæringsteknik der anvendes, er årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) 10 eller derunder.

Vanding

Dyrkningspraksis

Der kan gives tilladelse til vanding.

Særlige høstbestemmelser

Dyrkningspraksis

Rødvine med benævnelsen »primeur« og mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode) fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft.

Vine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft ad flere omgange.

Særlige bestemmelser om transport af høsten

Dyrkningspraksis

I de beholdere, som indeholder høstede druer til fremstilling af rødvine med benævnelsen »primeur« og mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode), må de høstede druer maksimalt have en højde på 0,60 m under druehøstens transport til vinfremstillingsanlægget.

Anvendelse af ønologisk kul

Restriktion, der gælder for forarbejdningen

Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine.

Berigelse

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger:

- 13 % for stille hvidvine
- 13 % for mousserende vine (ved berigelse af mosten)
- 13 % for rødvine med benævnelsen »primeur«
- 13,5 % for rødvine og rosévine
- 14 % for mousserende vine med benævnelsen »doux« (sød) (ved berigelse af mosten)
- 15 % for stille hvidvine med benævnelsen »sød«.

b. *Maksimumudbytte*

Stille hvidvine og mousserende vine

72 hektoliter pr. hektar.

Stille hvidvine med benævnelsen »doux« (sød) og mousserende vine med benævnelsen »doux«

54 hektoliter pr. hektar.

Stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst)

25 hektoliter pr. hektar.

Stille rødvine og rosévine

66 hektoliter pr. hektar.

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen for stille hvidvine og druehøsten, vinfremstillingen, vinbehandlingen, lagringen og aftapningen for mousserende vine og stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) finder sted i følgende kommuner i departementet Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac og Virac.

Druenhøsten, vinframstillingen og vinbehandlingen for rosévine og druehøsten, vinframstillingen, vinbehandlingen og lagringen for rødvine finder sted i følgende kommuner i departementet Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisse, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac og Virac.

7. Primære druesorter

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B — Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N — Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Tilknytning til det geografiske område

Stille vine

Kystklimaet giver gunstige betingelser for vinstokkenes vækst om foråret og gør vintrene milde med en begrænset risiko for hård frost. Middelhavets indvirkning, som giver sig udslag i en tør varme om sommeren og efteråret, fremmer en regelmæssig og optimal modning af druerne med moderat vandstress om sommeren. Den tørre og varme Autan-vind, som almindeligvis er kraftig, spiller en vigtig rolle i hele vinstokkenes vækstcyklus, navnlig fordi den fremskynder knopbrydningen, blomstringen og modningen. Vinden kan blæse kraftigt i det tidlige efterår, og dens varme og udtørrende virkning fremmer således druernes modning og begrænser udviklingen af sygdomme. Fra midten af september fremmer skiftet mellem de kølige og ofte fugtige nætter og de varme dage udviklingen af botrytis cinerea og ædel råddenskab på de parceller, hvor druerne endnu ikke er blevet høstet. Autan-vinden kan blæse kraftigt i det tidlige efterår. De druer, der endnu ikke er høstet, får en hurtig koncentration af sukker og syre. Når druerne er blevet overmodne og koncentrerede på vinstokken takket være den naturlige tørring, som Autan-vinden giver, eller virkningen af ædel råddenskab, høstes de ved håndkraft ad flere omgange på et tidspunkt i forhold til druer, der høstes til søde hvidvine. De anvendes til framstilling af vine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst).

Den første kulde optræder sent, hvilket muliggør en god veddannelseproces i vinstokkene.

I overensstemmelse med traditionerne og kendskabet til miljøet omfatter det afgrænsede parcelområde, der er tilpasset til de enkelte geografiske enheder, fortrinsvis veldrænet jord, som er let at opvarme, mens situationer med kulde og frost samt den mest frugtbare jord undgås.

Druesorterne Mauzac B og Mauzac rose Rs, der stammer fra Gaillacområdet, viser i sådanne situationer, at de er velegnede til framstilling af stille og tørre hvidvine. De giver bløde vine med et beskedent syreindhold og behagelige æblearomaer. På de solbeskinnede skråninger kan druerne få et højt sukkerindhold, når de er overmodne.

Druesorten Len de l'El B stammer ligeledes fra Gaillacområdet. Dens tilstedeværelse er ikke påvist på andre vinmarker. Den giver hvidvinene deres bouquet og fine karakter og er den mest anvendte druesort til framstilling af vin på senhøstede druer. Druer af denne sort kan nemlig være meget koncentrerede takket være Autan-vindens naturligt tørrende virkning eller virkningen af ædel råddenskab. Dette gælder i alle de naturlige regioner, som det geografiske område for betegnelsen omfatter. Vinstokbestanden til framstilling af hvidvine suppleres med druesorten Ondenc B, som tidligere var meget udbredt i den sydvestlige del af Frankrig, men som i dag kun anvendes på »Gaillac«-vinmarkerne på grund af sin dejlige smag og sin velegnethed til koncentration på vinstokken.

Vinstokbestanden til fremstilling af rødvine og rosévine omfatter også primært originale og lokale eller regionale druesorter, såsom druesorten Duras N, der sandsynligvis stammer fra Gaillacområdet, og som næsten udelukkende findes på disse vinmarker, druesorten Fer N, der stammer fra den sydvestlige del af Frankrig, og druesorten Prunelard N, der stammer fra Gaillacområdet og blev nævnt af dr. Guyot i 1868. Dyrkningen af sidstnævnte sort ophørte engang i det 20. århundrede, men blev genoptaget i slutningen af 1990'erne.

»Gaillac«-vinmarkernes rigdom skyldes deres placering som klimatisk knudepunkt og de forskellige geologiske forhold og jordbundsforhold. Som transitområde er det geografiske område blevet et samlingssted for originale og hovedsagelig hjemmehørende druesorter, der er udvalgt og bevaret gennem generationer, og som har deres foretrukne niche i dette naturlige miljø. Producenterne har styret denne vinstokbestand ved at tilpasse deres knowhow, navnlig i form af beskærings- og opbindingsmetoder, der muliggør en god fordeling af klaserne, og det er dermed lykkedes dem at bevare vindyrkningen.

Deres knowhow kommer ligeledes til udtryk i, at de mestrer de teknikker, der sætter dem i stand til at få det bedste ud af druerne ved at tilpasse deres vinfremstillingsmetoder eller gøre dem permanente. Rødviniens lagringsperiode efter gæringen er nødvendig for at opnå en vin med mere komplekse aromaer og ikke mindst for at gøre tanninerne runde og silkebløde, navnlig med en original, men rustik vinstokbestand. For at nå disse mål er det fastsat i produktspecifikationen, at vinene som minimum skal lagres indtil 1. februar i året efter høståret.

Vine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) lagres som minimum indtil 15. maj i det andet år efter høståret, heraf mindst to måneder på flaske. Denne lange lagringsperiode gør vinene mere harmoniske og udvikler deres aromatiske kompleksitet. For at bevare disse karakteristika og produktets særpræg — og dermed dets omdømme — finder aftapningen af disse vine sted i det geografiske område. Indtil lagringsperioden slutter, foretages der systematiske kontroller af alle partier vin med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) i det geografiske område.

Mousserende vine

Gennem generationer har producenterne udviklet deres knowhow omkring fremstilling af mousserende vin med forskellige vinfremstillingsteknikker. Den teknik, der betegnes som en gammeldags metode (»méthode ancestrale«), bygger på en beherskelse af gæringsprocessen i kældrene for de vine, der fyldes på flasker. Disse vine fremstilles udelukkende af druesorterne Mauzac B og Mauzac rose Rs, som er kendt for deres evne til at danne rigeligt skum og for deres fine bobler. På de solbeskinnede skråninger gør disse druesorters overmodenhed det muligt at fremstille søde, mousserende hvidvine.

Da producenterne mestrede denne første teknik, udviklede de metoden med eftergæring på flaske, idet udviklingen gik i retning af mere tørre vine med respekt for områdets originalitet i sammensætningen af deres cuvées. Endelig bidrager den lange, vandrette lagring til en god eftergæring og til udviklingen af de komplekse, frugtagtige aromaer.

Vinene fra disse vinmarker, som er over 2 000 år gamle, blev eksporteret via floderne Tarn og Garonne, hvilket man kan se på de rester af amforer fra kommunen Montans, som er fundet både i Sydspanien og i Nordskotland. Da de grundlagde klosteret Saint-Michel, valgte benediktinerne de mest velegnede placeringer til vinfremstilling. De havde en bemærkelsesværdig evne til at tilrettelægge et handelsnetværk på Tarn og gravede et stort netværk af kældre. Vinen blev sejlet ned ad Tarn og herefter ned af Garonne til havnen i Bordeaux, hvorfra den erobrede Frankrig og Nordeuropa. I 1253 fik Richard den 3. af England tilsendt 20 fade med »Gaillac«-vin. Vinene fra Gaillacområdet fik et stadig mere udbredt omdømme. Mellem 1306 og 1307 — som er år, hvorfra optegnelserne er blevet bevaret — leverede Gaillacområdet således 40 % af de vine, der passerede igennem Garonnebækkenet til Bordeaux for at blive eksporteret.

Siden 1980'erne er det samlede vindyrkningsareal i Tarn blevet mindre, men andelen af vin produceret med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er blevet større. Størstedelen af produktionen markedsføres på flaske. Takket være deres handlekraft og knowhow fastholder »Gaillac«-vinavlerne anseelsen og omdømmet for vinene fra denne vinregion.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning, andre krav)

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Sud-Ouest« som større geografisk enhed. Denne større geografiske enhed kan også angives i prospekter og på beholdere.

Skriftstørrelsen på bogstaverne for den større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end størrelsen på de bogstaver, som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Supplerende benævnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode), når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »primeur«, når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse suppleres med benævnelsen »doux« (sød), når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst), når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Det er obligatorisk, at vine med benævnelsen »primeur« og vine med benævnelsen »vendanges tardives« præsenteres med angivelse af årgangen.

Mousserende vine og mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Alle etaper af produktionen, lige fra høsten af druerne til degorgeringen eller fjernelsen af bundfald, finder sted i det geografiske område.

De mousserende vine fremstilles ved eftergæring på flaske, og flaskerne skal opbevares i mindst 9 måneder, hvor der er kontakt med bærmen.

Mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode) fremstilles ved en enkelt gæring. Denne gæring starter på fad. Eftergæringen sker udelukkende på flaske ud fra den delvist gærede most.

Flaskerne skal opbevares i mindst to måneder, hvor der er kontakt med bærmen.

Vinens aftapning finder sted i det geografiske område under hensyntagen til forarbejdningsprocessen, hvor eftergæringen sker på flaske.

Vine fremstillet ved eftergæring på flaske markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på mindst ni måneder i flasken med kontakt med bærmen efter tapningen og tidligst 1. september i året efter høståret.

Vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode) markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på to måneder i flasken med kontakt med bærmen.

Stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) lagres som minimum indtil 15. maj i det andet år efter høståret, heraf mindst to måneder på flaske. Denne lange lagringsperiode gør vinene mere harmoniske og udvikler deres aromatiske kompleksitet.

De aftappes i det afgrænsede geografiske område, og der foretages systematiske kontroller af alle partier indtil lagringsperiodens afslutning. Producenterne ønsker dels en bedre fastholdelse af de væsentlige egenskaber ved de produkter, der lagres i lang tid, hvilket kræver en særlig knowhow, og dels — ved hjælp af de kontroller, som foretages i produktionsområdet, og som forudsætter en særlig organoleptisk ekspertise — at sikre og bevare produkternes kvalitet og særpræg og dermed også den kontrollerede oprindelsesbetegnelses omdømme.

Link til produktionspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Meddelelse til virksomheder, der har til hensigt at importere eller eksportere kontrollerede stoffer, der nedbryder ozonlaget, til eller fra Den Europæiske Union i 2021, og virksomheder, der har til hensigt at producere eller importere disse stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål i 2021

(2020/C 115/04)

1. Denne meddelelse er rettet til virksomheder, som berøres af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1005/2009 af 16. september 2009 om stoffer, der nedbryder ozonlaget ⁽¹⁾ (i det følgende »forordningen«), og som har til hensigt i 2021
 - a) at **importere eller eksportere** stoffer opført i forordningens bilag I til eller fra Den Europæiske Union eller
 - b) at producere eller importere disse stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål i den Europæiske Union.

Virksomhederne opfordres til at notere sig, at Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirlands (»Det Forenede Kongerige«) udtræden af Den Europæiske Union kan påvirke, hvorvidt og i hvilket omfang de vil blive berørt i 2021.

Udtrædelsesaftalen indeholder bestemmelser om en overgangsperiode, hvori forordning (EF) nr. 1005/2009 finder anvendelse på og i Det Forenede Kongerige i overensstemmelse med nævnte aftale. Denne periode udløber den 31. december 2020, medmindre Det Blandede Udvalg, der er nedsat ved udtrædelsesaftalen, inden den 1. juli 2020 vedtager en enkelt afgørelse om forlængelse af overgangsperioden med op til et eller to år.

Efter overgangsperioden vil forordning (EF) nr. 1005/2009 ikke længere finde anvendelse på og i Storbritannien. Den vil dog fortsat finde anvendelse på og i Nordirland i overensstemmelse med protokollen om Irland/Nordirland, der er knyttet til udtrædelsesaftalen, og den politiske erklæring om de fremtidige forbindelser mellem Det Forenede Kongerige og Den Europæiske Union.

2. Der er tale om følgende stoffer:

Gruppe I:	CFC 11, 12, 113, 114 eller 115
Gruppe II:	andre fuldt halogenerede CFC'er
Gruppe III:	halon 1211, 1301 eller 2402
Gruppe IV:	tetrachlormethan
Gruppe V:	1,1,1-trichlorethan
Gruppe VI:	methylbromid
Gruppe VII:	hydrobromfluorcarboner
Gruppe VIII:	hydrochlorfluorcarboner
Gruppe IX:	bromchlormethan

3. Der kræves tilladelse fra Kommissionen til enhver import eller eksport af kontrollerede stoffer ⁽²⁾, undtagen i tilfælde af forsendelse, midlertidig opbevaring, toldoplæg eller frizoneprocedure, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 450/2008 ⁽³⁾, i et tidsrum på højst 45 dage. Enhver produktion af kontrollerede stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål kræver en forhåndstilladelse.

⁽¹⁾ EUT L 286 af 31.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Bemærk, at der kun kan gives tilladelse til import eller eksport af stoffer, som er undtaget fra det generelle import- eller eksportforbud i medfør af artikel 15 og 17.

⁽³⁾ EUT L 145 af 4.6.2008, s. 1.

4. Desuden er følgende aktiviteter underkastet kvantitative begrænsninger:
 - a) Produktion og import af kontrollerede stoffer til laboratorie- og analyseformål
 - b) Import med henblik på fri omsætning i Den Europæiske Union af kontrollerede stoffer til kritiske anvendelser (haloner)
 - c) Import med henblik på fri omsætning i Den Europæiske Union af kontrollerede stoffer til anvendelser som råvare
 - d) Import med henblik på fri omsætning i Den Europæiske Union af kontrollerede stoffer til anvendelser som proceshjelpestof.

Kommissionen tildeler kvoter for a), b), c) og d). Kvoterne fastsættes på grundlag af ansøgningerne om kvoter og:

- overensstemmelse med artikel 10, stk. 6, i forordningen og med Kommissionens forordning (EU) nr. 537/2011 ⁽⁴⁾, for så vidt angår tilfælde under ovenstående litra a)
- i overensstemmelse med artikel 16 i forordningen, for så vidt angår tilfælde under ovenstående litra b), c) og d).

For aktiviteter, der er anført i punkt 4

5. Virksomheder, der i 2021 ønsker at importere eller producere kontrollerede stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål eller at importere kontrollerede stoffer til kritiske anvendelser (haloner), anvendelser som råvare eller anvendelser som proceshjelpestof, skal følge den fremgangsmåde, der er beskrevet i punkt 6-9.
6. Virksomheder, som endnu ikke er registreret i ODS-forvaltningssystemet (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), skal registrere sig inden **den 19. maj 2020**.
7. Virksomhederne skal udfylde og indsende den kvoteansøgningsformular (»quota application form«), der findes i ODS-forvaltningssystemet.
Kvoteansøgningsformularerne vil være til rådighed fra **den 19. maj 2020** i ODS-forvaltningssystemet.
8. Kommissionen vil alene betragte behørigt udfyldte kvoteansøgningsformularer som gyldige, hvis de er uden fejl og modtages senest den **19. juni 2020**.
Virksomhederne opfordres til at indsende deres kvoteansøgningsformularer hurtigst muligt og i god tid inden fristen, så det er muligt at foretage eventuelle korrektioner og genindsende ansøgningerne inden fristens udløb.
9. Indsendelse af en kvoteansøgningsformular giver ikke i sig selv ret til at importere eller producere kontrollerede stoffer til væsentlige laboratorie- og analyseformål eller til at importere kontrollerede stoffer til kritiske anvendelser (haloner), anvendelser som råvare eller anvendelser som proceshjelpestof. Inden en sådan import eller produktion finder sted i 2021, skal virksomhederne have ansøgt om tilladelse ved hjælp af den ansøgningsformular (»licence application form«), der findes i ODS-forvaltningssystemet.

For import til andre formål end dem, der er anført i punkt 4, og for eksport

10. Virksomheder, der i 2021 ønsker at eksportere kontrollerede stoffer eller at importere kontrollerede stoffer til andre formål end dem, der er anført i punkt 4, skal følge den fremgangsmåde, der er beskrevet i punkt 11 og 12.
11. Virksomheder, som endnu ikke er registreret i ODS-forvaltningssystemet skal registrere sig hurtigst muligt.
12. Inden en import af kontrollerede stoffer til andre formål end dem, der er anført i punkt 4, finder sted i 2021, skal virksomhederne have ansøgt om tilladelse ved hjælp af den ansøgningsformular (»licence application form«), der findes i ODS-forvaltningssystemet.

⁽⁴⁾ EUT L 147 af 2.6.2011, s. 4.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 115/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»BERTHOUD«

EU-nr.: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

»Frankrig«

1. Betegnelse(r), der skal registreres

»Berthoud«

2. Produkttype

Kategori 2.21. Færdigretter

3. Begrundelse for registrering

3.1. Produktet

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

»Berthoud« er en portionsanrettet varm ret, som traditionelt har været baseret på ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Abondance«, der er smeltet.

3.2. Betegnelsen

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

»Berthoud« er en traditionel opskrift, der blev udviklet i begyndelsen af det 20. århundrede. Det er oprindeligt et kendt efternavn i Chablais (en region beliggende nord for Haute-Savoie).

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

4. Beskrivelse

4.1. Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordningen)

»Berthoud« er en portionsanrettet varm ret, som er baseret på ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Abondance«, som er smeltet.

Præsentation

Produktet serveres i en ovnfast skål ved navn »Berthoud«-skål af porcelæn.

Osten smelter ved opvarmning, og skorpen bliver i bageprocessen gyldenbrun.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Berthoud«-rettens særlige egenart er baseret på forskellige kendetegn:

1. Opskriftens grundingsrediens

- osten »Abondance«: osten er fremstillet af rå sødmælk fra køer, der er opkaldt efter dalen Abondance og landsbyen af samme navn. Efter århundreders produktion anerkendes »Abondance« som en beskyttet oprindelsesbetegnelse og produceres til dato kun i bjergene i Haute-Savoie.

Den halvbagte pressede masse af »Abondance« giver »Berthoud« en blød og glat tekstur, når den er bagt.

2. Andre specifikke ingredienser ifølge opskriften

- »Vin de Savoie« eller »Savoie«: Hvidvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) produceret i Savoie og Haute-Savoie i Frankrig
- »Madeira«: hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB), der er fremstillet på den portugisiske øgruppe Madeira

ELLER

- »Portvin«: hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB), der er produceret i regionen Haut-Douro i Portugal
- hvidløgsfed: beregnet til gnide »Berthoud«-skålen indvendigt med
- muskatnød: under tilberedelsen kan der tilsættes en knivspids muskatnød
- peber.

3. En portions-skål giver retten en bestemt tekstur

»Berthoud« serveres i portions-skåle. Det er en varm ret, der skal spises hurtigt, da tekturen ændrer sig under indtagningen og bliver mere og mere trævlet og elastisk, når den bliver lunken. Portionsanretningen gør det derfor muligt at spise »Berthoud« hurtigere end, hvis retten var blevet serveret i en større skål til flere personer.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordningen)*

Ingredienser (til én person)

Obligatoriske ingredienser:

- osten »Abondance« BOB (uden skorpe): minimum 180 g
- »Vin de Savoie« BOB: 3 -4 cl
- »Madeira« (BOB) eller »Portvin« (BOB): 1-2 cl
- hvidløg: tilstrækkeligt til at sikre, at skålen kan gvides med hvidløgsfed på hele indersiden
- peber

Valgfri ingrediens:

- muskatnød: en knivspids.

Bortset fra ovennævnte ingredienser må der ikke tilsættes andre ingredienser under tilberedningen af »Berthoud«.

Hvis opskriften suppleres med andre ingredienser, skal disse serveres som tilbehør.

Fremstillingsmetode

Fremstillingsmetoden svarer til den traditionelle opskrift på »Berthoud«.

Først gvides »Berthoud«-skålen indvendigt med hvidløgsfedet.

Denne skål skal være af porcelæn og af en vis tykkelse for at kunne holde på varmen.

Den skal være 12-15 cm i diameter og 2,5-4,5 cm i højden og have en tykkelse på mindst 0,7 cm.

Skålens størrelse gør det muligt, at »Abondance« kan få en ensartet konsistens, hvilket giver retten en blød og glat tekstur indvendigt, mens den ovenpå kan grilles samtidig med, at varmetabet begrænses.

Herefter fjernes skorpen på osten »Abondance«, hvorefter osten skæres i tynde skiver eller rives (mindst 180 g pr. person) og anbringes i »Berthoud«-skålen.

Herefter tilsættes »Vin de Savoie« og »Madeira« eller »Portvin«.

Der kan eventuelt tilsættes en knivspids muskatnød.

Endelig tilsættes peberet, hvorefter retten bages i en traditionel ovn ved 180-200 grader i 8-15 minutter, til osten er smeltet og har en gylden skorpe.

Retten serveres straks og kan ikke genopvarmes.

Brug af mikroovn er forbudt.

Særlige kendetegn ved opskriften

- Brug af osten »Abondance«: »Abondance«-ostens skorpe fjernes, hvorefter osten skæres i tynde skiver eller rives for at få den bedst mulige aroma frem. Osten lægges aldrig ned i skålen i ét helt stykke
- Bagetid: til forskel fra andre ostebaserede opskrifter skal »Berthoud« relativt kort tid i ovnen. 8-15 minutter er tilstrækkeligt til at opnå en gylden skorpe.

Specifikke mærkningsregler

Af de pågældende restauranters menukort fremgår ud over betegnelsen »Berthoud« i samme synsfelt det europæiske GTS-logo.

Betegnelsen »Garanteret traditionel specialitet« eller den tilsvarende forkortelse »GTS« kan også anføres på menukortene før eller efter betegnelsen »Berthoud« uden andre oplysninger imellem.

4.3. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordningen)

»Berthouds« traditionelle egenart bygger på anvendelsen som hovedingrediens (og eneste ost) af »Abondance« (BOB siden 1996) samt hvidvin og lokale produkter fra Chablais (region beliggende nord for Haute-Savoie nær den schweiziske grænse) i flere hundrede år.

Disse produkters tilstedeværelse, tilgængelighed og forhistorie i oprindelsesregionen for »Berthoud« er begrundelsen for, hvorfor de anvendes som ingredienser i opskriften. Den bedst kendte ost i regionen er »Abondance« (den er blevet fremstillet siden det 12. århundrede). I Chablais har hvidvinsandelen af vinproduktionen længe været den dominerende, og nu er den en del af betegnelsen »Vin de Savoie«.

Desuden har andre aromatiske ingredienser været i brug i mindst 30 år: »Portvin« eller »Madeira«, hvidløg.

»Berthoud« blev til i begyndelsen af det 20. århundrede på Cercle Républicain, som er en Bistro i Concise (i Thonon-les-Bains), som var ejet af familien Berthoud fra kommunen Abondance i Vallée d'Abondance.

Kunderne begyndte at spise denne ret bestående af smeltet »Abondance« med hvidløg og hvidvin, peber og muskatnød. Retten blev opkaldt efter efternavnet på den familie, som oprindeligt tilberedte den, og den blev derfor kaldt »Berthoud«.

Opskriften »Berthoud« er at finde i Eugénie Julies kogebog, »Cuisine Savoyarde: traditionelle og moderne opskrifter«, udgivet af ATRA, s. 25-26, udgivet i 1978, hvilket dokumenterer, at betegnelsen har været anvendt i mere end 40 år.

»Berthoud« nævnes i mange værker fra det 20. århundrede, f.eks.:

- i værket »Le Fromage d'Abondance«, af Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, udgivet i 1981

- i Marie-Thérèse Hermanns værker:
 - »La cuisine paysanne de Savoie«, udgivet af Philippe Sers, s. 169, udgivet i 1982
 - »La Savoie traditionnelle«, udgivet af Curandera, s. 37, udgivet i 1987
 - »Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes«, udgivet af Christine Bonneton, s. 21, udgivet i 1992
- i et værk af Roger Lallemand »Les Savoies gastronomiques«, udgivet af Charles Corlet, s. 32-33, udgivet i 1988
- i en guide fra CNAC (Conseil national des arts culinaires) »Inventaire du patrimoine culinaire de la France, udgivet af Rhône-Alpes, 1995« (s. 395 om osten »Abondance«)
- i Bruno Gillets værk »Au fil de la Dranse«, 1992
- i et værk af Didier Richard »Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...«, udgivet af Didier-Richard, s. 58, udgivet i 1997.
- i et værk fra en diætistforening (association des diététiciens de la langue française) »Recettes régionales et menus équilibrés«, udgivet af Solal, s. 13, udgivet i 1997.

Der findes også et indpakningspapir fra »les Fermiers Savoyards« (der anvendtes af fagfolk indtil 1985), hvoraf der fremgik opskrifter på »Fondue savoyarde«, »Raclette« og »Berthoud«.

BILAG

Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Varespecifikationens disposition	Evalueringsmetode
Brug af opskriftens hovedingrediens »Abondance«	— visuel eller med dokumentation
Overholdelse af listen over obligatoriske ingredienser i opskriften	— visuel eller med dokumentation
Berthoud-rettens portionsanretning	— visuel

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 115/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Piave«

EU nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di tutela del formaggio »Piave« (Konsortiet til beskyttelse af »Piave«-ost (BOB)) med vedtægtsmæssigt hjemsted på Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Sammenslutningen består af producenter af »Piave« og har ret til at indgive en ændringsansøgning i medfør af artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringer

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [skal angives]

4. Type ændring

Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Varebeskrivelse

Ostens egenskaber er blevet nærmere præciseret. Ændringen vedrører sidste afsnit i artikel 2 (produktets egenskaber) og punkt 3.2, sidste afsnit, i enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Nuværende ordlyd:

»Konsistens og udseende: der er ingen huller. Den er hvid og ensartet for Fresco-typen, mens den i de mere lagrede typer antager en strågul farve og en tørrere, kornet og smuldrende konsistens, som for typerne Vecchio, Vecchio Selezione Oro og Vecchio Riserva bliver til lette flager.«

Ændret tekst:

»Konsistens og udseende: lukket, kompakt, let farvet og ensartet for Fresco-typen, mens den i de mere lagrede typer antager en mørkere farve og en tørrere, kornet og smuldrende konsistens. For alle typer gælder, at lejlighedsvist forekommende små huller og mindre uregelmæssigheder i osten (flager) kan tolereres, mens dannelse af huller, der er udtalte og/eller som skyldes aktivitet af propionsyrebakterier, er forbudt.«

Formålet med den foreslåede ændring er at definere den sensoriske profil ved »Piave« (BOB) på en mere hensigtsmæssig måde ved at medtage terminologi, der er bedre egnet og relevant for mejerisektoren. Definitionen af farven på de mere modne oste er blevet udvidet fra blot at omfatte strågul for bedre at gengive disse osters mørkere og mere varierende farve. Dette skyldes den tid på året, hvor de fremstilles, hvilket også afhænger af de blomsterstande, der indgår i køernes ernæring.

Med hensyn til forekomsten af huller skal det gentages, at »Piave« (BOB) er en lukket ost, der lejlighedsvis kan have små huller, som er opstået mekanisk eller på anden vis, dels på grund af de forskellige presningsystemer, dels på grund af tilstedeværelsen af spredte kolonier af gasproducerende mikroorganismer i de naturlige startkulturer. Udtalt huldannelse, navnlig som følge af aktiviteten af propionsyrebakterier, skal naturligvis undgås, da dette er et tegn på abnorm og ukontrolleret gæring. Betydningen af ordet »flager« er også blevet præciseret.

Disse ændringer er nødvendige, fordi den tidligere ordlyd ikke gav mulighed for fleksibilitet med hensyn til at kontrollere disse egenskaber og kunne føre til, at nogle oste ikke blev certificeret som »Piave«-ost til trods for, at de havde de nødvendige egenskaber.

Produktionsmetode

Afsnittet om produktion af råvarer i artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet er blevet ændret for så vidt angår kvægracer og køernes ernæring.

Nuværende ordlyd:

»Al mælk, der anvendes til fremstilling af »Piave«-ost, kommer fra det område, der er omhandlet i artikel 3 i dette dokument, og stammer for mindst 80 %s vedkommende fra kvægracer, der er typiske for produktionsområdet, og som er særligt hårdføre og egnede til bjergområder, nemlig Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana og Frisona Italiana.«

Ændret tekst:

»Al mælk, der anvendes til fremstilling af »Piave«-ost, kommer fra det område, der er omhandlet i artikel 3 i dette dokument. Mælken stammer for 80 %s vedkommende fra kvægracer, der er typiske for produktionsområdet, og som er særligt hårdføre og egnede til bjergområder, nemlig Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina og krydsninger af disse racer.«

Formålet med den ønskede ændring er at genindføre den lokale kvægrace Grigio Alpina, som tidligere er blevet opgivet på grund af dens lavere produktivitet, men som er blevet genopdaget i de senere år på grund af dens udprægede rustikke karakter og evne til at tilpasse sig det bjergrige terræn. Grigio Alpina-racen, der er en mellemstor, simpel og nøjsom ko med et stærkt instinkt for at fouragere selv på utilgængelige græsningsarealer, har vist sig at være særdeles velegnet til at udnytte områdets naturlige ressourcer. Det dobbelte formål med Grigio Alpina-kvægracen, nemlig anvendelse til kødproduktion og den omstændighed, at den er særlig egnet til bjergområder, er egenskaber, som i stigende grad taler for at genindføre denne race i den bjergrige Belluno-provins. Ost fremstillet af mælk fra Grigio Alpina-kvægracen svarer fuldt ud til »Piave«-ostens egenskaber. Et andet kendetegn ved kvægavl, der er typisk for bjergområder og dermed for hele »Piave«-ostens produktionsområde, er også blevet præciseret, nemlig den hyppige krydsning mellem ovennævnte kvægracer. Historisk set har landbrugene i bjergområdet, der ikke er specielt egnet til målrettet genetisk forædling, anvendt det normale afkom fra besætningen.

Nuværende ordlyd:

»Foderet må ikke indeholde følgende forbudte foderstoffer:

- industrielt fremstillet medicineret foder
- grøntsager, frugt og raps
- urea, ureafosfat, biuret.«

Ændret tekst:

»Foderet må ikke indeholde følgende foderstoffer:

- industrielt fremstillet medicineret foder
- friske grøntsager, frisk frugt og raps, der anvendes direkte
- urea, ureafosfat, biuret.«

Formålet med ændringen er at gøre det klart, at grøntsager, frugt og raps kun er forbudt som foder, hvis de anvendes direkte i frisk tilstand, da deres vandindhold kan føre til uønsket fermentering, der medfører ændringer i mælkens sensoriske profil. Dette problem opstår dog ikke, hvis de samme foderstoffer anvendes i køernes foder i tør eller koncentreret form. Det er derfor ikke nødvendigt at forbyde sådanne foderstoffer i køernes ernæring.

Adjektivet »forbudt« overlappede begrebet »må ikke indeholde« og er derfor blevet fjernet.

Artikel 5 — *Opbevaring, indsamling og transport*

Metoden til indsamling af mælk er blevet opdateret.

Nuværende ordlyd:

»Mælken indsamles fra to eller fire malkninger med højst 72 timer mellem den første malkning og forarbejdningen.«

Ændret tekst:

»Mælken indsamles i et tidsrum af højst tre på hinanden følgende dage.«

Formålet med ændringen er at gå bort fra tanken om to eller fire malkninger forstået som traditionelle malkninger, dvs. to om dagen. Indførelsen af automatiseret malkning har gjort det muligt at øge antallet af malkninger i løbet af dagen. Ud fra et videnskabeligt synspunkt påvirker anvendelsen af automatiske malkningssystemer ikke mælkens egenskaber. Navnlig mælkens sammensætning er statistisk sammenlignelig, hvad angår fedt- og proteinindholdet i forhold til mælk fra traditionel malkning. Faktisk forbedrer brugen af disse systemer køernes sundhedstilstand, da det mindsker den stress, der er forbundet med kun at malke dem to gange om dagen i laktationsspidperioder. Muligheden for at malke store mængder mere end to gange om dagen har også den virkning, at yver og patter udsættes for mindre stress, at mælkens mikrobiologiske kvalitet forbedres, og at forekomsten af yverbetændelse reduceres. Desuden forbedrer det mælkens reologiske egenskaber, som er en målestok for ostemassens styrke, dvs. hvor hurtigt den reagerer på osteløbets enzymatiske virkning, og hvordan de kan modstå den mekaniske påvirkning af den »lira«, der anvendes til at adskille dem.

Med hensyn til tidsplanen for indsamling/forarbejdning af mælk skyldes ændringen, at nutidens malknings- og køleanlæg og forholdene for opbevaring af mælk på bedriften sikrer optimale standarder for produktionshygiejne og bevarer mælkens egenskaber i flere dage end tidligere, hvilket betyder, at det ikke længere er nødvendigt at sætte en grænse for den tid, der går mellem indsamling og forarbejdning. Alt dette understøttes af forarbejdningstests og mikrobiologiske undersøgelser, der viser, at mælken er egnet til forarbejdning i mere end tre dage efter malkningen.

Denne ændring burde dække behovene hos mindre husdyravlere, der ofte, især om vinteren, har problemer med at benytte vejene som følge af de typiske vejrforhold i bjergene.

Varmebehandling

Varmebehandlingsmetoden er blevet bragt i overensstemmelse med de faktiske produktionsmuligheder.

Nuværende ordlyd:

»Pasteurisering af mælk ved $72\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ i 16 sekunder, hvorved der opnås en negativ reaktion på en phosphataseprøve.«

Ændret tekst:

»Varmebehandling

Mælk, der anvendes til fremstilling af »Piave«-ost (BOB), kan pasteuriseres.«

Ændringen af afsnittet er begrundet med, at parametrene for behandlingen kan variere afhængigt af, hvilken type system der anvendes. Det er derfor nødvendigt også at indføre systemer, der giver det samme resultat ved anvendelse af forskellige varigheder og temperaturer (f.eks. rørformede pasteuriseringsapparater sammenlignet med flade pasteuriseringsapparater). Derfor er pasteuriseringsfasen uændret, men af ovennævnte årsager er der ikke angivet nogen faste referenceværdier, da de indgår i selve definitionen af pasteurisering og er reguleret ved specifik lovgivning.

Ændringen opfylder også kravene hos en række virksomheder i Belluno-området, som f.eks. bjergbedrifter eller små mejerier i bjergegne, der ikke har mulighed for at pasteurisere mælk. Denne ændring vil gøre det muligt at anvende rå mælk, sådan som traditionen tilsiger.

Ostefremstilling

Nogle af de teknologiske parametre for ostefremstilling er blevet defineret bedre.

Nuværende tekst:

»Opvarmning til $44\text{--}47\text{ °C}$ og omrøring-bundfældning af en samlet varighed på 1,5-2 timer«

Ændret tekst:

»Opvarmning til $44\text{--}47\text{ °C}$ «

Denne ændring vil gøre det muligt at tilpasse forarbejdningstiden til den type system, der anvendes. De forskellige trin kan variere alt efter tankenes type og kapacitet. Det har derfor vist sig, at fastsættelse af en minimums- og maksimumsvarighed i årenes løb har begrænset den række af produktionssystemer, der kunne anvendes.

Det er berettiget at slette ordene »omrøring-bundfældning«, fordi denne fase er en integrerende del af produktionsteknologien for højt eftervarmede oste, og fordi det er unødvendigt at præcisere det og kun gør teksten tungere.

Saltning

Nuværende tekst:

»Saltning foregår ved nedsænkning i saltlage i mindst 48 timer.«

Ændret tekst:

»Saltning foregår ved nedsænkning i saltlage.«

I årenes løb er det blevet konstateret, at fastsættelse af en minimumsvarighed for nedsænkning i saltlage er en meget begrænsende faktor, der ikke gør det muligt at tilpasse denne fase til forskellige produktionsforhold. Metoderne til og varigheden af saltning varierer afhængigt af de forskellige typer af saltlage, der adskiller sig fra hinanden med hensyn til mængde, vandcirkulationsmetode, temperatur, nedsækningsmetode, metode til rensning af saltlagen osv. Disse forskelle indebærer varierende grader af effektivitet med hensyn til saltets indtrængen i osten. Det blev derfor anset for hensigtsmæssigt at afskaffe minimumsvarigheden for nedsænkning i saltlage.

Fjernelsen af denne begrænsning opfylder produktionsbehovene hos de små virksomheder, der fremhævede de begrænsninger, dette indebærer, da de ikke råder over de automatiserede systemer eller medarbejdere, der er nødvendige for en streng forvaltning af denne fase. Den korrekte saltningsgrad er imidlertid sikret ved den sensoriske profil af »Piave«-osten (BOB).

ENHEDSDOKUMENT

»Piave«

EU nr.: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r) (på en BOP eller BGI)**

»Piave«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Piave« er en hård og lagret rund ost fremstillet af komælk.

Osten markedsføres i følgende former:

Fresco (mild): lagringstid over 20 dage og under 60 dage; diameter på 320 mm ± 20 mm, højde 80 mm ± 20 mm og vægt 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano (mellemlagret): lagringstid over 60 dage og under 180 dage; diameter på 310 mm ± 20 mm, højde 80 mm ± 20 mm og vægt 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio (lagret): lagringstid over 6 måneder; diameter på 290 mm ± 20 mm, højde 80 mm ± 20 mm og vægt 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro (ekstralagret): lagringstid over 12 måneder; diameter på 280 mm ± 20 mm, højde 75 mm ± 20 mm og vægt 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva (ultralang lagringstid): lagringstid over 18 måneder; diameter på 275 mm ± 20 mm, højde 70 mm ± 20 mm og vægt 5,5 kg ± 1 kg.

»Piave«-osten er kendetegnet ved følgende:

Fedtindhold: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %.

Proteinindhold: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %.

Smag: den unge ost har en mild og mælkeagtig smag, særlig Fresco-typen, men gør sig også gældende for Mezzano-typen. Med lagringen får osten en mere fremtrædende smag, som med tiden bliver stadig stærkere og kraftigere og til sidst bliver let markant i de længst lagrede oste.

Skorpe: synlig, blød og let farvet for Fresco-typen, men den bliver tykkere og fastere i takt med lagringen og bliver til sidst hård, og farven bliver mørkere i retning af okkergul for typerne Vecchio, Vecchio Selezione Oro og Vecchio Riserva.

Konsistens og udseende: lukket, kompakt, let farvet og ensartet for Fresco-typen, mens den i de mere lagrede typer antager en mørkede farve og en tørrere, kornet og smuldrende konsistens. For alle typer gælder, at lejlighedsvist forekommende små huller og mindre uregelmæssigheder i osten (flager) kan tolereres, mens dannelse af huller, der er udtalte og/eller som skyldes aktivitet af propionsyrebakterier, er forbudt.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Malkekøernes ernæring skal opfylde følgende betingelser:

Mindst 70 % af fodermidlerne og 50 % af tørfoderet skal være fremstillet i det afgrænsede geografiske område (jf. punkt 4), som er dækket af bjerge.

Foderet må ikke indeholde følgende:

- industrielt fremstillet medicineret foder
- friske grøntsager, frisk frugt og raps, der anvendes direkte
- urea, ureafosfat og biuret.

Mælk til fremstilling af »Piave«-ost kommer udelukkende fra Belluno-provinsen, og stammer for mindst 80 %'s vedkommende fra kvægracer, der er typiske for produktionsområdet, nemlig Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina og krydsninger af disse racer.

Også de øvrige råvarer opfylder kriterierne for traditionel lokal fremstilling. Der anvendes således særlige startkulturer i form af mælkekultur og valle, som fremstilles på stedet af mælk fra Belluno-provinsen og af ostevalle indeholdende mælkesyrebakterier fra lokale stammer.

Mælkekulturens surhedsgrad er $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Ostevallens surhedsgrad er $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hele fremstillingsprocessen (produktion af mælk, titrering, varmebehandling, fremstilling af starterkulturer, koagulering, valleaftapning/formning, presning, stempling, formodning, saltning og lagring) skal finde sted inden for det i punkt 4 anførte område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Navnet på produktet (»Piave« stemples lodret på hele skorpen med ordet vist i skiftende læseretning (bogstavernes højde $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Hver ost skal være mærket med en identifikation af varepartiet med angivelse af dag, måned og år for produktionen. Partikoden skal være trykt på skorpen eller på over- eller undersiden.

På under- eller oversiden anbringes en etiket med følgende tekst:

- »Piave« Denominazione d'Origine Protetta (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
- Fresco, Mezzano eller Vecchio (Vecchio selezione oro — Vecchio riserva)
- varemærke eller firmabetegnelse

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Piave«-osten omfatter Belluno-provinsen.

5. Tilknytning til det geografiske område

Hele Belluno-provinsen er beliggende i et bjergområde, og de geografiske grænser følger de bjergkæder, der adskiller Belluno-provinsen fra regionen Friuli Venezia Giulia mod øst, fra Veneto-sletten i provinserne Treviso og Vicenza mod syd, fra Trentino Alto Adige mod vest og fra Østrig mod nord. Området gennemskæres fra nord mod syd-sydøst af Piave-floden, som udspringer på bjerget Peralba i Val Visdende i Comelico-området, som er den nordligste del af Belluno-provinsen.

Bjergkædernes beliggenhed, særlig Dolomitterne mod nordvest og Foralperne mod sydøst, og floden Piave, som gennemskærer hele området, skaber et særligt miljø, der adskiller sig fra de tilstødende områder, med høje gennemsnitlige nedbørsmængder og ret lave årlige minimumstemperaturer i forhold til de tilstødende områder. Disse særlige temperatur- og nedbørsforhold skaber de rette betingelser for udviklingen af en typisk bjergplantevækst. Belluno-provinsen ligger i de italienske Alper (Dolomitterne) og huser to vigtige naturparker, nemlig Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi og Parco Naturale Regionale della Dolomiti d'Ampezzo.

Hele Belluno-provinsen er dækket af bjerge. Denne mangel på bakke- og sletteland og højdeforholdene betyder, at provinsen er klassificeret som ugunstigt stillet område, hvad landbrugsmæssig udnyttelse angår, men at den af samme grund er egnet til produktion af mælk og ost: Belluno-provinsen rummer betydelige græsningsarealer, ca. 13 000 ha, svarende til 4,38 ha pr. dyr, hvilket er langt mere end gennemsnittet i de tilstødende områder (0,67 ha/dyr).

»Piave«-osten er kendetegnet ved følgende:

- karakteristisk smagsprofil i de forskellige lagringsfaser som følge af de proteolyse- og lipolyseprocesser, der igangsættes af kombinationen af de to forskellige starterkulturer og deres mikroorganismer

- fast konsistens som følge af manglen på gasser fra fermentering
- mælkeagtig aroma (mest fremtrædende i den unge ost)
- smag, som med tiden bliver stærk og fyldig med et let skarpt anstrøg i den længst lagrede type, dog aldrig for skarpt, hvilket er betegnende for Piave-ostens enestående harmoniske og karakteristiske smag.

Disse egenskaber hænger især sammen med to faktorer:

- a) Mælken, der bruges til ostefremstillingen, er federe og mere proteinholdig end mælken fra andre områder (også i Veneto-området).

Denne mælk stammer udelukkende fra Belluno-provinsen og har et større gennemsnitligt indhold af fedt (3,93 %) og proteiner (3,35 %) end mælken fra de andre Veneto-provinser (fedtindhold på 3,69 % og proteinindhold på 3,27 %) og endog højere end det nationale gennemsnit (fedt 3,7 % og proteiner 3,28 %).

- b) Mælken indeholder en typisk lokal mikroflora.

De starterkulturer — mælkekultur og ostevalle — der anvendes til fremstilling af »Piave«, produceres således på stedet af henholdsvis mælk og ostevalle indeholdende mælkesyrebakterier fra lokale stammer. Da bakteriereproduktionen finder sted i området, er mikrofloraen fra disse naturlige kulturer en form for mikrobiologisk fingeraftryk for dette geografiske produktionsområde. Da bakteriereproduktionen finder sted i området, er mikrofloraen fra disse naturlige kulturer en form for mikrobiologisk fingeraftryk for dette geografiske produktionsområde. Endvidere kan de komplicerede reaktioner mellem de forskellige organismer i disse kulturer betragtes som en af de afgørende faktorer for Piave-ostens særlige organoleptiske egenskaber.

Piave-ostens organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber bunder i de særlige miljø- og produktionsforhold, der gør sig gældende for dette bjergområde.

De typiske egenskaber ved mælken, der bruges til denne usædvanligt fedt- og proteinholdige ost, hænger således sammen med, at kvæget opdrættes i et bjergområde.

Et typisk træk ved bjergområder, som imidlertid gør sig særligt gældende for Belluno-provinsen, er den lave mælkeproduktion. Mælkeproduktionen pr. ha flerårige foderbeplantninger/græsgange i Bellunoprovinsen (under 10 liter mod gennemsnitligt 272 liter mælk pr. ha græsningsareal i de andre provinser) og produktiviteten pr. dyr (med 44 hl pr. år/dyr i forhold til det regionale gennemsnit på 57 hl) er klart lavere end gennemsnittet i de andre områder. Også græsningstrykket er meget lavere i Belluno-provinsen end i de tilstødende provinser. Som allerede nævnt er foderplante/græsningsarealet pr. dyr (4,38 ha) i produktionsområdet for »Piave« langt større end i de tilstødende områder og også i forhold til det regionale gennemsnit (0,67 ha/dyr).

Dertil kommer, at miljøforholdene, såsom gennemsnitstemperatur og -nedbør, der adskiller sig klart fra de tilstødende områder, begunstiger fremkomsten af typiske bjergplantesamfund, som tilfører Bellunomælken og dermed også Piave-osten de karakteristiske aromastoffer.

Alle de nævnte faktorer — lav mælkeproduktion i det afgrænsede område og omfattende græsningsareal pr. dyr med en stor rigdom af foderplanter og typiske bjergvækster — resulterer i en præcist afgrænset økologisk niche og giver Belluno-mælken dens særlige egenskaber.

Det er de særlige egenskaber ved mælken kombineret med samtidig anvendelse af to naturlige starterkulturer hidrørende fra selve osteproduktionen (mælkekultur og ostevalle), der giver osten »Piave« dens typiske organoleptiske egenskaber.

Fremstillingen af Piave-osten er gået i arv fra generation til generation i Belluno-egnen, og oprindelsen kan føres tilbage til slutningen af 1800-tallet med grundlæggelsen af de første kollektive bjergosterier i Italien.

De første produkter, som »officielt« blev benævnt »Piave« — navngivning af et traditionsrigt produkt efter en traditionsrig flod — stammer fra 1960, hvor en tredjedel af de 10 000 liter mælk pr. dag, som blev bragt til »Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina«, blev brugt til fremstilling af Piave og Fior di latte.

Navnet på osten »Piave« stammer fra floden af samme navn, der gennemskærer hele Belluno-området fra nord til syd-sydøst og sætter sit stærke præg på området.

Denne ost er i dag yderst kendt og påskønnet af forbrugerne. Den har således helt tilbage fra 1980'erne modtaget en række vigtige præmier for sine særlige egenskaber, både på nationalt plan — Spino d'Oro i 1986, 1992 og 1994, på henholdsvis den 23., 26. og 27. »Mostra delle produzioni casearie di Thiene« (konkurrence for mejeriprodukter), og som led i internationale konkurrencer for bjergoste, hvor den på »Olimpiadi di Verona« i 2005 vandt førstepræmien »Buonitalia« (for smagsmæssige egenskaber) som bedste eksportost og førstepræmien i kategorien »gammelost« ved »World Cheese Awards« i Dublin og ved den russiske industriemesse for hotelfag og gastronomi »PIR« i Moskva i 2007.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende gennemførelsesforordning)

Den fulde tekst til varespecifikationen er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA