

Euroopan unionin virallinen lehti

C 115



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

7. huhtikuuta 2020

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 115/01	Euron kurssi — 6. huhtikuuta 2020	1
---------------	---	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2020/C 115/02	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9753 – Hexcel/Woodward) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 115/03	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen – komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta	4
2020/C 115/04	Ilmoitus yrityksille, jotka aikovat tuoda Euroopan unioniin tai viedä Euroopan unionista otsonikerrosta heikentäviä valvottavia aineita vuonna 2021, ja yrityksille, jotka aikovat valmistaa tai tuoda näitä aineita välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin vuonna 2021	14
2020/C 115/05	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla	16

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	21
--	----

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

6. huhtikuuta 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0791	CAD	Kanadan dollaria	1,5280
JPY	Japanin jeniä	117,54	HKD	Hongkongin dollaria	8,3651
DKK	Tanskan kruunua	7,4660	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8200
GBP	Englannin puntaa	0,87800	SGD	Singaporen dollaria	1,5480
SEK	Ruotsin kruunua	10,9788	KRW	Etelä-Korean wonia	1 326,04
CHF	Sveitsin frangia	1,0560	ZAR	Etelä-Afrikan randia	20,3534
ISK	Islannin kruunua	155,50	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,6519
NOK	Norjan kruunua	11,3875	HRK	Kroatian kunaa	7,6255
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 710,73
CZK	Tšekin korunaa	27,603	MYR	Malesian ringgitiä	4,7097
HUF	Unkarin forinttia	365,24	PHP	Filippiinien pesoa	54,667
PLN	Puolan zlotya	4,5643	RUB	Venäjän ruplaa	82,4810
RON	Romanian leuta	4,8335	THB	Thaimaan bahtia	35,459
TRY	Turkin liiraa	7,3136	BRL	Brasilian realia	5,7056
AUD	Australian dollaria	1,7790	MXN	Meksikon pesoa	27,0896
			INR	Intian rupiaa	82,1060

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9753 – Hexcel/Woodward)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 115/02)

1. Komissio vastaanotti 27. maaliskuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Hexcel Corporation ("Hexcel", Yhdysvallat)
- Woodward, Inc. ("Woodward", Yhdysvallat).

Hexcel sulautuu sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa merkityksessä yrityksen Woodward kanssa.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Hexcel: kehittää, valmistaa ja toimittaa kevyitä, suorituskykyisiä rakennemateriaaleja, mukaan lukien hiilikuidut, erikoisvahvisteet, "prepregit" ja muut kuitulujitetut matriisimateriaalit, liimat ja komposiittirakenteet, kaupallisen ilmailu-, avaruus- ja puolustusteollisuuden sekä muiden teollisuuden alojen käyttöön
- Woodward: suunnittelee, toimittaa ja huoltaa ohjausratkaisuja ilmailu- ja avaruusteollisuuden ja muiden teollisuudenalojen käyttöön.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi +32 22964301

Postiosoite:

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen – komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta

(2020/C 115/03)

Tämä ilmoitus julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”GAILLAC”

PDO-FR-A0502-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 19.12.2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**1. Viittaus viralliseen geokoodiin**

Tuote-eritelmän 1 luvun IV kohdan 1 alakohdan a ja b alakohtaan ilmaisiin ”Tarn” jälkeen lisätään sanat ”vuoden 2019 virallinen geokoodi”.

Maantieteellinen alue määritetään Ranskan tilasto- ja taloustutkimusinstituutin (INSEE) vuosittain päivittämän voimassa olevan virallisen geokoodin mukaan. Maantieteellisen alueen ulkorajat vastaavat täysin INSEE:n tietoja.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Toimituksellinen muutos

Tuote-eritelmän 1 luvun IV kohdan 1 alakohdan b alakohdasta poistetaan kunnat Bellegarde ja Marsal ja siihen lisätään kunta Bellegarde-Marsal.

Tämä muutos johtuu näiden kahden kunnan yhdistymisestä. Muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

Tämän vuoksi muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

3. Rajattu viljelyalue

Tuote-eritelmän 1 luvun IV kohdan 2 alakohtaan sanojen ”6. marraskuuta 2014” jälkeen lisätään sanat ”ja 18.–19.6.2019”.

Tämän muutoksen tarkoituksena on lisätä päivämäärä, jolloin kansallinen toimivaltainen viranomais hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

(¹) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Kuljetukset hyväksytyjen varastojien välillä

Poistetaan 1 luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jolloin viini lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Siirtymätoimenpide

Tuote-eritelmän 1 luvun XI kohdan 4 alakohta poistetaan.

Muutos koskee siirtymätoimenpiteen poistamista, koska siirtymätoimenpiteen voimassaolo on päättynyt.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. INAO-viittaus

Tuote-eritelmän 3 luvun II kohdassa Montreuil sous-bois'n kunta korvataan kunnalla Montreuil.

Muutos johtuu siitä, että kunnan nimi on muuttunut.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

"Gaillac"

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

6. Maustettu laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus

Hiilihapottomat valkoviinit

Hiilihapottomien valkoviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 til-%.

Valkoviinien (jotka myydään pakkaamattomina tai pulloitetuina) käymiskykyisten sokerien pitoisuus on enintään 4 g/l.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 til-%.

Viineissä on hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja, ja niiden happamuus on kohtalainen. Viinit voivat saada maininnan "primeur". Tällöin viinit viinijetätään ja ne on tarkoitettu nautittaviksi nopeasti eli valmistusta seuraavien kuukausien aikana.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Hiilihapottomat valkoviinit, joilla maininta "doux"

Hiilihapottomien valkoviinien, joilla on maininta "doux", luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 til-%.

Viinien käymiskykyisten sokerien pitoisuus on vähintään 45 g/l (pakkaamattomana tai pakattuna kaupan pidettävät erät).

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 15 til-%.

Näissä viineissä on usein kypsän omenan, päärynän ja eksoottisten hedelmien aromeja. Viinit voivat säilyä jopa viisi vuotta.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Hiihahapottomat valkoviinit, joilla maininta "vendanges tardives"

Hiihahapottomien valkoviinien, joilla on maininta "vendanges tardives", luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 17 til-%.

Valkoviinien (pakatut erät) käymiskykyisten sokerien pitoisuus on vähintään 100 g/l.

Viineissä on kuivattujen tai kandeerattujen hedelmien aromeja taikka hunajaisia tuoksuja. Viinien hapokkuus, alkoholisuus ja pehmeys ovat tasapainossa, minkä vuoksi viineistä voi tulla ikääntyessään vieläkin monivivahteisempia.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Hiihahapottomat punaviinit

Viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 11 til-%.

Viinien, joilla on maininta "primeur", luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 10,5 til-%.

Punaviinien, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 til-% (pakkaamattomana tai pakattuna kaupan pidettävät erät), käymiskykyisten sokerien pitoisuus on enintään 2,5 g/l.

Punaviinien, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 14 til-% (pakkaamattomana tai pakattuna kaupan pidettävät erät), käymiskykyisten sokerien pitoisuus on enintään 4 g/l.

Punaviinien (pakattuina), joilla on maininta "primeur", käymiskykyisten sokerien pitoisuus on enintään 2 g/l.

Viinierien, jotka ovat valmiita pidettäväksi kaupan pakkaamattomina tai pakattuina, omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l.

Viinierien, jotka ovat valmiita pidettäväksi kaupan pakkaamattomina ja jotka saattavat saada maininnan "primeur", haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 10,2 mEq/l.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 til-%.

Viinien, joilla on maininta "primeur", kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 til-%.

Viinien maussa on usein havaittavissa punaisten hedelmien ja marjojen aromeja ja mausteisia vivahteita. Viinien tanniinit tulevat esille. Viinit saavat vanhetessaan rakennetta ja pyöreyttä. Viinit ovat hyviä nuorena, mutta vanhenevat myös hyvin.

Viinit, joilla on maininta "primeur", ovat tasapainoisia ja niissä on hedelmäisiä aromeja. Aromit ovatkin keveitä ja hienostuneita. Viinien valmistuksessa käytetään ainoastaan Gamay N -lajiketta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Hiilihapottomat roseeviinit

Hiilihapottomien roseeviinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 11 til-%.

Roseeviinien (jotka myydään pakkaamattomina tai pulloitettuina) käymiskykyisten sokerien pitoisuus on enintään 4 g/l.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 til-%.

Roseeviinit ovat väriltään enemmän tai vähemmän kirsikanpunaisia. Viinit ovat aromeiltaan hedelmäisiä ja miellyttävän raikkaita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Kuohuviinit

Kuohuviinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 9 til-%.

Kuohuviinien, joiden toinen käyminen tapahtuu -pulloissa, käymiskykyisten sokerien pitoisuus (jälkikäymisen ja tarvittaessa expedition-liuoksen lisäämisen jälkeen) on enintään 50 g/l.

Jos rypälemehu on väkevöity, viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13 til-%.

Kuohuviinien, joiden toinen käyminen tapahtuu pulloissa, rakenne on vahvasti hapokas, mikä tekee viineistä raikkaita ja hienoja. Tähän hapokkuuteen yhdistyy hedelmäisiä vivahteita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Kuohuviinit, joilla maininta "méthode ancestrale"

Kuohuviinit, joilla on maininta "méthode ancestrale", ovat maustettuja laatukuohuviinejä.

Kuohuviineissä, joilla on maininta "méthode ancestrale", on hienoja kuplia ja runsas vaahto. Viineissä on runsaasti aromeja, jotka saattavat tuoda mieleen omenan aromit, mikä on ominaista Mauzac B -lajikkeelle.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	8
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Kuohuviinit, joilla maininta ”doux”

Kuohuviinien, joilla on maininta ”doux”, luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vähintään 11 til-%.

Jälkikäymisen jälkeen viinien käymiskykyisten sokerien pitoisuus on vähintään 50 g/l ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään 25 mg/l.

Jos rypälemehu on väkevyity, viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 14 til-%.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	25

Muut analyttiset ominaisuudet ovat yhteisön lainsäädännön mukaiset.

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Tiheys ja etäisyys

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 2,5 metriä.

Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,8 metriä.

Goblet-kasvatustapaa käytettäessä viiniköynnösten rivien välinen etäisyys on enintään 2,2 metriä.

Pengerkasvatuksessa köynnöskohtainen istutusala on enintään 2,5 neliometriä.

Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan seuraavasti:

— joko matalaleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkauksella) tai pitkällä yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua

— pitkällä kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 10 silmua.

Leikkaustavasta riippumatta kyseisenä vuonna hedelmää tuottavien oksien määrä kukinnan jälkeen (fenologinen vaihe 23 Lorenzin mukaan) on köynnöstä kohti enintään 10.

Keinokastelu

Viljelymenetelmä

Keinokastelu voidaan sallia.

Sadonkorjuuta koskevat erityissäännökset

Viljelymenetelmä

Punaviinit, jotka saattavat saada maininnan "primeur", ja kuohuviinit, jotka saattavat saada maininnan "méthode ancestrale", valmistetaan käsin korjatuista rypäleistä.

Viinit, jotka saattavat saada maininnan "vendanges tardives", valmistetaan käsin useassa eri vaiheessa korjatuista rypäleistä.

Korjatun sadon kuljetusta koskevat erityissäännökset

Viljelymenetelmä

Kun punaviinien, jotka saattavat saada maininnan "primeur", ja kuohuviinien, jotka saattavat saada maininnan "méthode ancestrale", valmistukseen tarkoitettu korjattu rypälesato kuljetetaan viinikellareihin, rypälekerroksen korkeus astioissa saa olla enintään 0,6 metriä.

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö

Valmistuksessa sovellettava rajoitus

Roseeviinin valmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina on kielletty.

Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Punaviineille sallitaan vähennykseen perustuvat väkevöintimenetelmät, ja osittaisen väkevöimisen enimmäisosuudeksi suhteessa käytettyihin määriin vahvistetaan 10 prosenttia.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään

- hiilihapottomien valkoviinien osalta 13 til-%
- kuohuviinien osalta 13 til-% (jos rypälemehu on väkevöity)
- punaviinien, jotka saattavat saada maininnan "primeur", osalta 13 til-%
- puna- ja roseeviinien osalta 13,5 til-%
- kuohuviinien, jotka saattavat saada maininnan "doux", osalta 14 til-% (jos rypälemehu on väkevöity)
- hiilihapottomien valkoviinien, jotka saattavat saada maininnan "doux", osalta 15 til-%.

b. *Enimmäistuotokset*

Hiilihapottomat valkoviinit ja kuohuviinit

72 hl/ha

Hiilihapottomat valkoviinit, joilla maininta "doux", ja kuohuviinit, joilla maininta "doux"

54 hl/ha

Hiilihapottomat valkoviinit, joilla maininta "vendanges tardives"

25 hl/ha

Hiilihapottomat puna- ja roseeviinit

66 hl/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Hiilihapottomien valkoviinien rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava, ja kuohuviinien, jotka saattavat saada maininnan "vendanges tardives", rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava, vanhennettava ja pakattava seuraavien Tarnin departementin kuntien alueella: 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, Lasgraisies, 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 ja Virac.

Roseeviinien rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja punaviinien rypäleet korjattava ja viiniytettävä ja viinit valmistettava ja vanhennettava seuraavien Tarnin departementin kuntien alueella: 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, Lasgrais, 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, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac ja Virac.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Fer N – Fer Servadou, Braucon, 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. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Hiilihapottomat viinit

Valtamerellinen ilmasto edistää viiniköynnösten kasvua keväisin ja laskee talvilämpötiloja, mikä rajoittaa hallan vaaraa. Välimeren vaikutus tuntuu kuivana kuumuutena kesäisin ja syksyisin. Se edistää rypäleiden säännöllistä ja parasta mahdollista kypsymistä. Kuumuuden aiheuttama kuivuusstressi on kohtuullinen. Kuuma, kuiva ja yleensä voimakas Autan-tuuli on merkittävässä asemassa koko viiniköynnöksen kasvukauden ajan, sillä se nopeuttaa silmujen puhkeamista, kukkimista ja hedelmien kypsymistä. Tuuli voi puhaltaa voimakkaasti alkusyksystä, jolloin sen kuumuus ja kuivattava vaikutus edistävät rypäleiden kypsymistä ja rajoittavat tautien kehittymistä. Syyskuun puolivälistä lähtien viileiden ja usein kosteiden öiden ja kuumien päivien vaihtelu on otollista harmaahomeen (*botrytis cinerea*) ja jalohomeen kehittymiselle viljelylohkoilla, joilla rypäleitä ei ole vielä korjattu. Autan-tuuli voi puhaltaa voimakkaasti alkusyksystä. Rypäleisiin, joita ei ole vielä korjattu, muodostuu nopeasti sokereita ja happoja. Autan-tuulen vaikutuksesta ylikypsyneet ja luonnollisesti rusinoituneet rypäleet ja rypäleet, joissa on jalohometta, korjataan käsin useassa eri vaiheessa ja myöhemmin kuin makeat valkoviinit. Näistä rypäleistä valmistetaan viinejä, jotka saavat maininnan "vendanges tardives".

Ilma viilenee vasta myöhään syksyllä, joten köynnökset tuleentuvat hyvin.

Alueen käytäntöjä ja tuntemusta on hyödynnetty siinä, että rajattuun viljelyalueeseen valitaan kuhunkin maantieteelliseen yksikköön sopiva hyvin vettä läpäisevä ja helposti lämpenevä maaperä kylmien ja routaantuvien olosuhteiden ja hedelmällisimpien maiden sijaan.

Gaillacois'sta peräisin olevat lajikkeet Mauzac B ja Mauzac rose Rs ovat osoittaneet soveltuvuutensa kuivien hiilihapottomien valkoviinien valmistukseen. Näistä lajikkeista saadaan pehmeitä viinejä, jotka ovat vähähappoisia ja joissa on omenan miellyttäviä aromeja. Köynnökset kasvavat erittäin aurinkoisilla rinteillä ja rypäleissä on ylikypsinä runsaasti sokereita.

Len de l'El B -laji on niin ikään lähtöisin Gaillacois'sta. Lajiketta ei viljellä muissa viinitarhoissa. Lajike tuo viineihin hienoutta ja bukeeta ja se on vendanges tardives -viinien pääasiallinen lajike. Autan-tuulen vaikutuksesta suojatulla maantieteellisellä alueella rypäleiden joukossa voi olla runsaasti luonnollisesti rusinoituneita rypäleitä tai rypäleitä, joissa on jalohometta. Valkoviinien valmistukseen tarkoitettuja lajikkeita täydennetään Ondenc B -lajikkeella. Aiemmin lajiketta viljeltiin Lounais-Ranskassa laajasti, mutta nykyään enää Gaillacin viinitarhoissa miellyttävän makunsa vuoksi ja koska se konsentroituu hyvin köynnöksessä.

Puna- ja roseeviinien valmistuksessa käytetään myös ensisijaisesti alkuperäislajikkeita sekä paikallisia ja alueellisia lajikkeita, joita ovat mm. Duras N, joka on todennäköisesti peräisin Gaillacois'sta ja jota viljellään lähes yksinomaan tämän alueen viinitarhoissa, sekä Lounais-Ranskasta peräisin oleva Fer N. Näihin lajikkeisiin kuuluu myös Gaillacista peräisin oleva Prunelard N, jonka tohtori Guyot mainitsi vuonna 1868 ja jonka viljelystä luovuttiin 1900-luvulla. Tämän lajikkeen viljely kuitenkin elpyi jälleen 1990-luvun lopulla.

Gaillacin viinitarhojen rikkaus perustuu sijaintiin kahden eri ilmastotyyppin risteyksessä sekä maantieteellisten ja maaperällisten olosuhteiden monimuotoisuuteen. Läpikulkupaikkana toimineella maantieteellisellä alueella on ominaislaatuisia lajikkeita ja pääasiassa alkuperäislajikkeita, joita on valikoitu ja säilytetty sukupolvelta toiselle ja joille tämä luonnonympäristö on ollut ihanteellinen biotooppi. Tuottajat tuntevat nämä köynnöslajikkeet ja ovat soveltaneet ammattitaitoaan muokkaamalla erityisesti leikkaus- ja sidontatapoja, joiden avulla rypäleteretut on voitu jakaa. Näin köynnösten viljelyä on voitu jatkaa.

Tuottajien ammattitaito ilmenee myös siinä, että he ovat omaksuneet tekniikoita, joiden avulla he voivat hyödyntää rypäleiden parhaita ominaisuuksia viiniytämistekniikoitaan mukauttamalla ja vakiinnuttamalla. Punaviinien vanhentaminen käymisen jälkeen on välttämätöntä, jotta kestävästä alkuperäislajikkeesta saadaan viini, jonka aromit ovat monivivahteisempia ja erityisesti tanniinit pyöreämpiä ja pehmeämpiä. Näiden tavoitteiden saavuttamiseksi tuote-eritelmässä viininvanhennuksen vähimmäisajaksi on määritetty sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 1. helmikuuta.

Viinejä, joilla on maininta "vendanges tardives", vanhennetaan vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 15. toukokuuta asti, ja tänä aikana vähintään kaksi kuukautta pullossa. Pitkä viininvanhennuskauti tasapainottaa viinejä ja sen aikana viineihin muodostuu monivivahteisia aromeja. Näiden ominaisuuksien ja tuotteen erityisyyden ja siten sen maineen säilyttämiseksi näiden viinien pakkaaminen tapahtuu maantieteellisellä alueella. Viinierät, jotka saattavat saada maininnan "vendanges tardives", tarkastetaan järjestelmällisesti viininvanhennuskauden lopussa maantieteellisellä alueella.

Kuohuviinit

Sukupolvien ajan tuottajat ovat kehittäneet ammattitaitoaan valmistaa kuohuviinejä eri viinivalmistustekniikoita käyttämällä. Vanhaan menetelmään viittaava "méthode ancestrale" -menetelmä perustuu pulloitetun viinin alkoholikäymisen hallintaan viinikellareissa. Viinit valmistetaan ainoastaan lajikkeista Mauzac B ja Mauzac rose R, jotka ovat tunnettuja runsaasta vaahdosta ja hienoista kuplista. Lajikkeet kasvavat aurinkoisilla rinteillä, ja ylikypsistä rypäleistä voidaan valmistaa makeita valkoisia kuohuviinejä.

Tämän ensimmäisen tekniikan jälkeen tuottajat kehittivät menetelmän, jossa toinen käyminen tapahtuu pulloissa. Uudet tuotteet olivat kuivempia ja niiden cuvéen koostumuksen vuoksi omalaatuisia. Ritolöiden päällä (sur lattes) tapahtuvan pitkän viininvanhennusajan ansioista viinien jälkikäyminen on tehokasta ja niihin kehittyi monivivahteiset hedelmäiset aromit.

Näiden yli 2 000 vuotta vanhojen viinitarhojen viinejä on viety Tarn- ja Garonejokia pitkin, mistä osoituksena ovat Montansin kunnassa valmistettujen amforien jäänteet, joita on löydetty niin Etelä-Espanjasta kuin Pohjois-Skotlannistakin. Kun benediktiinit perustivat Sain-Michelin luostarin, he valitsivat viininviljelyn kannalta parhaimmat alueet. Niin ikään he osoittivat merkittävää organisointikykyä luodessaan Tarnjoen kauppaverkoston ja perustivat merkittävän kellariverkoston. Viini kuljetettiin ensin Tarnjokea, sitten Garonejokea pitkin Bordeaux'n satamaan, mistä käsin se valloitti Ranskan ja Pohjois-Euroopan. Vuonna 1253 Englannin Rikhard III tilasi 20 tynnyriä Gaillac-viiniä. Gaillac-viinien tunnettuus kasvoi. Vuosilta 1306 ja 1307 jäljellä olevan kirjanpidon mukaan Garonnen laakson kautta Bordeaux'hon vientiä varten kulkeneesta viinistä 40 prosenttia oli Gaillac-viinejä.

Tarnjoen viinitarhojen kokonaispinta-ala on pienentynyt 1980-luvulta lähtien, mutta suojatun alkuperänimityksen "Gaillac" tuotantomäärän osuus on kasvanut. Suurin osa tuotannosta myydään pulloitetuna. Dynaamisuuksensa ja ammattitaitonsa ansiosta Gaillac-viinien tuottajat ovat kyenneet ylläpitämään tämän viininviljelyalueen tunnettuutta ja mainetta.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue "Sud-Ouest". Tämä laajempi maantieteellinen alue voidaan ilmoittaa myös kaikentyyppisissä esitteissä ja astioissa.

Laajempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Lisätietoja

Oikeudellinen kehys:

kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta "méthode ancestrale" niiden viinien osalta, jotka vastaavat tuote-eritelmän tätä mainintaa koskevia edellytyksiä.

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta "primeur" niiden viinien osalta, jotka vastaavat tuote-eritelmän tätä mainintaa koskevia edellytyksiä.

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta "doux" niiden viinien osalta, jotka vastaavat tuote-eritelmän tätä mainintaa koskevia edellytyksiä.

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta "vendanges tardives" niiden viinien osalta, jotka vastaavat tuote-eritelmän tätä mainintaa koskevia edellytyksiä.

Viineissä, jotka saavat maininnan "primeur" tai "vendanges tardives", on oltava merkintä vuosikerrasta.

Kuohuviinit ja kuohuviinit, joilla maininta "méthode ancestrale"

Oikeudellinen kehys:

kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Tuotantotoimet rypäleiden korjuusta sakanpoistoon tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

Kuohuviinien toinen käyminen tapahtuu lasipulloissa. Säilytys pulloissa sakan päällä kestää vähintään yhdeksän kuukautta.

Kuohuviinit, joilla on maininta "méthode ancestrale", käyvät vain kerran. Käyminen alkaa sammioissa. Jälkikäyminen tapahtuu ainoastaan pulloissa ja käynnistyy osittain käyneestä rypälemehusta.

Säilytys pulloissa sakan päällä kestää vähintään kaksi kuukautta.

Ottaen huomion valmistusprosessin, jossa jälkikäyminen tapahtuu pulloissa, viinit pakataan maantieteellisellä alueella.

Viinit, joiden toinen käyminen tapahtuu pulloissa, saatetaan kuluttajamarkkinoille, kun viiniä on säilytetty pulloissa sakan päällä vähintään yhdeksän kuukautta ja aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. syyskuuta.

Viinit, joilla on maininta "méthode ancestrale", saatetaan kuluttajamarkkinoille, kun viiniä on säilytetty pulloissa sakan päällä vähintään kaksi kuukautta.

Hiilihapottomat valkoviinit, joilla maininta "vendanges tardives"

Oikeudellinen kehys:

kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinejä, joilla on maininta "vendanges tardives", vanhennetaan vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 15. toukokuuta asti ja tänä aikana vähintään kaksi kuukautta pullossa. Pitkä viininvanhennuskausi tasapainottaa viinejä ja sen aikana viineihin muodostuu monivivahteisia aromeja.

Viinit pullotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella ja erät tarkastetaan järjestelmällisesti viininvanhennuskauden lopussa. Tuottajien tavoitteena on toisaalta säilyttää paremmin näiden vahvaa ammattitaitoa edellyttävien pitkään vanhennettavien tuotteiden keskeiset ominaisuudet, ja toisaalta taata ja säilyttää tuotteiden laatu ja erityisyys ja näin ollen suojatun alkuperänimityksen maine toteuttamalla tuotantoalueella tarkastuksia, jotka edellyttävät erityistä aistinvaraista asiantuntemusta.

Linkki eritelämään

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

Ilmoitus yrityksille, jotka aikovat tuoda Euroopan unioniin tai viedä Euroopan unionista otsonikerrosta heikentäviä valvottavia aineita vuonna 2021, ja yrityksille, jotka aikovat valmistaa tai tuoda näitä aineita välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin vuonna 2021

(2020/C 115/04)

1. Tämä ilmoitus on osoitettu yrityksille, jotka kuuluvat otsonikerrosta heikentävistä aineista 16 päivänä syyskuuta 2009 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1005/2009 ⁽¹⁾, jäljempänä 'asetus', soveltamisalaan ja jotka aikovat vuonna 2021

- a) **tuoda** Euroopan unioniin **tai viedä** Euroopan unionista asetuksen liitteessä I lueteltuja aineita tai
- b) valmistaa tai tuoda näitä aineita välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin Euroopan unionissa.

Yrityksiä pyydetään huomioimaan, että Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan, jäljempänä 'Yhdistynyt kuningaskunta', eroaminen Euroopan unionista voi vaikuttaa siihen, koskeeko asia ja missä määrin niitä vuonna 2021.

Erosopimuksessa määrätään siirtymäkaudesta, jonka aikana asetusta (EY) N:o 1005/2009 sovelletaan Yhdistyneeseen kuningaskuntaan ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa kyseisen sopimuksen mukaisesti. Siirtymäkausi päättyy 31. joulukuuta 2020, paitsi jos erosopimuksella perustettu sekakomitea antaa ennen 1. päivää heinäkuuta 2020 yhden päätöksen siirtymäkauden pidentämisestä enintään yhdellä tai kahdella vuodella.

Siirtymäkauden jälkeen asetusta (EY) N:o 1005/2009 ei enää sovelleta Yhdistyneeseen kuningaskuntaan ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa. Sitä kuitenkin sovelletaan edelleen Pohjois-Irlantiin ja Pohjois-Irlannissa erosopimukseen ja Euroopan unionin ja Yhdistyneen kuningaskunnan tulevaa suhdetta koskevaan poliittiseen julistukseen sisältyvän Irlantia/Pohjois-Irlantia koskevan pöytäkirjan mukaisesti.

2. Tämä ilmoitus koskee seuraavia aineryhmiä:

I ryhmä:	CFC-yhdisteet 11, 12, 113, 114 tai 115
II ryhmä:	muut täysin halogenoidut CFC-yhdisteet
III ryhmä:	halonit 1211, 1301 tai 2402
IV ryhmä:	hiilitetrakloridi
V ryhmä:	1,1,1-trikloorietaani
VI ryhmä:	metyylibromidi
VII ryhmä:	osittain halogenoidut bromifluorihilivedyt
VIII ryhmä:	osittain halogenoidut kloorifluorihilivedyt
IX ryhmä:	bromikloorimetaani

3. Valvottavien aineiden ⁽²⁾ tuonti tai vienti edellyttää komissiolta saatua lupaa, lukuun ottamatta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 450/2008 ⁽³⁾ tarkoitettua passitusta, väliaikaista varastointia, tullivarastointia tai vapaa-aluetta koskevaa menettelyä, joka kestää enintään 45 päivää. Valvottavien aineiden tuotanto välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin edellyttää ennakkohyväksyntää.

⁽¹⁾ EUVL L 286, 31.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Vain 15 ja 17 artiklan mukaisesta yleisestä tuonti- tai vientikiellosta vapautuksen saaneiden aineiden tuonti tai vienti voidaan sallia.

⁽³⁾ EUVL L 145, 4.6.2008, s. 1.

4. Lisäksi seuraavanlaiseen toimintaan sovelletaan määrällisiä rajoituksia:
- valmistus ja tuonti laboratorio- ja analyysitarkoituksiin,
 - vapaaseen liikkeeseen Euroopan unionissa tarkoitettu tuonti kriittisiin käyttötarkoituksiin (halonit),
 - vapaaseen liikkeeseen Euroopan unionissa tarkoitettu tuonti raaka-aineiksi,
 - vapaaseen liikkeeseen Euroopan unionissa tarkoitettu tuonti prosessireagensseiksi.
- Komissio jakaa kiintiöt kohdissa a, b, c ja d kuvatulle toiminnalle. Kiintiöt määräytyvät kiintiöhakemusten perusteella ja
- kohdassa a tarkoitettussa tapauksessa asetuksen ja komission asetuksen (EU) N:o 537/2011 (*) 10 artiklan 6 kohdan mukaisesti
 - kohtien b, c ja d tapauksessa asetuksen 16 artiklan mukaisesti.

Kohdassa 4 mainittu toiminta

5. Yritysten, jotka haluavat vuonna 2021 tuoda tai valmistaa valvottavia aineita välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin tai tuoda valvottavia aineita kriittisiin käyttötarkoituksiin (halonit), raaka-aineiksi tai prosessireagensseiksi, on meneteltävä kohdissa 6–9 kuvatulla tavalla.
6. Yritysten, jotka eivät vielä ole rekisteröityneet ODS-lupajärjestelmään (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), on rekisteröidyttävä ennen **19. päivää toukokuuta 2020**.
7. Yrityksen on täytettävä ja toimitettava *kiintiöhakemuslomake* verkossa ODS-lupajärjestelmän avulla. *Kiintiöhakemuslomakkeen* voi täyttää **19. toukokuuta 2020** alkaen ODS-lupajärjestelmän verkkosivuilla.
8. Komissio ottaa huomioon ainoastaan asianmukaisesti täytetyt ja virheettömät *kiintiöhakemuslomakkeet*, jotka saapuvat viimeistään **19. kesäkuuta 2020**.
Yrityksiä kehoitetaan toimittamaan *kiintiöhakemuslomakkeensa* mahdollisimman pian ja riittävän ajoissa ennen määräajan päättymistä, jotta niihin on vielä mahdollista tehdä korjauksia ennen ilmoituskauden päättymistä.
9. Pelkästään *kiintiöhakemuslomakkeen* palauttaminen ei vielä oikeuta tuomaan tai valmistamaan valvottavia aineita välttämättömiin laboratorio- ja analyysitarkoituksiin tai tuomaan valvottavia aineita kriittisiin käyttötarkoituksiin (halonit), raaka-aineiksi tai prosessireagensseiksi. Ennen kyseisten aineiden tuomista tai valmistamista vuonna 2021 yritysten on haettava lupaa käyttämällä ODS-lupajärjestelmän verkkosivuilta saatavaa *lupahakemuslomaketta*.

Tuonti muihin kuin kohdassa 4 lueteltuihin käyttötarkoituksiin sekä vienti

10. Yritysten, jotka aikovat vuonna 2021 viedä valvottavia aineita tai tuoda valvottavia aineita muihin kuin kohdassa 4 mainittuihin käyttötarkoituksiin, on meneteltävä kohdissa 11 ja 12 kuvatulla tavalla.
11. Yritysten, jotka eivät vielä ole rekisteröityneet ODS-lupajärjestelmään, on rekisteröidyttävä mahdollisimman pian.
12. Ennen kuin yritykset vuonna 2021 harjoittavat tuontia muihin kuin kohdassa 4 mainittuihin käyttötarkoituksiin tai harjoittavat vientiä, niiden on haettava lupaa käyttämällä ODS-lupajärjestelmän verkkosivuilta saatavaa *lupahakemuslomaketta*.

(*) EUVL L 147, 2.6.2011, s. 4.

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla**

(2020/C 115/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”BERTHOUD”

EU-nro: TSG-FR-02466-15.11.2019

Ranska

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

”Berthoud”

2. Tuotelaji

Luokka 2.21 Valmisateriat

3. Rekisteröinnin perusteet

3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Berthoud on yksittäisasiasta tarjottava perinteinen lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Berthoud on perinteinen resepti, joka on kehitetty ja nimetty 1900-luvun alussa. Reseptin nimi tulee sukunimestä, joka on yleinen Chablais'ssa (Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue).

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

4. Kuvaus

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Berthoud on yksittäisasiasta tarjottava lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

Tarjontamuoto

Ateria tarjoillaan uuninkestävässä posliinivuoassa (”assiette à Berthoud”).

Lämmin ateria on koostumukseltaan pehmeä, ja paistumisen aikana muodostuva pintakerros on väriltään kullanuskea.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Berthoud-aterian erityisluonne perustuu seuraaviin ominaispiirteisiin:

1. Reseptin perusainesosa

- Aboncance-juusto: täysirasvaisesta lehmän raakamaidosta tehty juusto, joka on saanut nimensä Abondance-nimisestä laaksosta ja kylästä. Aboncance-juustoa on valmistettu vuosisatojen ajan, ja se on suojatun alkuperänimityksen juusto. Sitä valmistetaan nykyään yksinomaan Haute-Savoien vuoristoalueella.

Puolikovan Abondance-juuston juustomassa antaa Berthoud-aterialle paiston aikana pehmeän ja suussa sulavan koostumuksen.

2. Reseptin muut erityiset ainesosat

- Vin de Savoie tai Savoie: suojatun alkuperänimityksen valkoviini, jota tuotetaan Savoien ja Haute-Savoien departementeissa Ranskassa
 - Madeira: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Madeiran saarella, joka kuuluu Portugaliin
- TAI
- Porto: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Ylä-Douron alueella Portugalissa
 - valkosipuli (kynsinä): Berthoud-vuokaan pohja hangataan kauttaaltaan valkosipulilla
 - muskottipähkinä: ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää
 - pippuri.

3. Yksittäisastia erityisen koostumuksen aikaan saamiseksi

Berthoud tarjoillaan yksittäisastiassa. Kyseessä on lämmin ateria, joka nautitaan nopeasti, koska sen koostumus muuttuu nauttimisen aikana. Jäähtyminen muuttaa aterian koostumuksen säikeiseksi ja venyväksi. Yksittäisannoksena Berthoud on mahdollista nauttia nopeammin kuin usealle ruokailijalle tarjoillussa astiassa.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Ainesosat (yhdelles hengelle):

Pakolliset ainesosat:

- SAN-juusto Abondance (ilman kuorta): vähintään 180 g
- SAN-viini Vin de Savoie: 3–4 cl
- SAN-viini Madeira tai Porto: 1–2 cl
- Valkosipuli (kynsinä): riittävästi, jotta astian sisäpuoli voidaan hangata kauttaaltaan valkosipulilla
- Pippuri

Valinnainen ainesosa:

- Muskottipähkinä: hyppysellinen

Berthoud-aterian valmistuksessa ei saa käyttää mitään muita ainesosia kuin edellä mainittuja.

Muita ainesosia ei saa lisätä reseptiin vaan ne on tarjottava lisukkeena.

Tuotantomenetelmä

Tuotantomenetelmänä on perinteinen Berthoud-aterian valmistusmenetelmä.

Aluksi Berthoud-vuoka hangataan riittäväällä määrällä valkosipulia (kynsinä).

Vuoan on oltava posliinia ja suhteellisen paksu, jotta se pitää aterian lämpimänä.

Vuoan on oltava läpimitaltaan 12–15 cm ja korkeudeltaan 2,5–4,5 cm, ja sen pohjan on oltava vähintään 0,7 cm paksu.

Tällaisissa mittasuhteissa Abondance-juustosta tulee koostumukseltaan yhtenäinen. Ateriasta tulee pehmeä ja suussa sulava sisältä ja rapea päältä, ja ateria säilyy pidempään lämpimänä.

Kun Abondance-juuston kuori on poistettu, juusto leikataan ohuiksi viipaleiksi tai raastetaan (vähintään 180 g henkeä kohden) ja asetellaan Berthoud-vuokaan.

Tämän jälkeen päälle kaadetaan Vin de Savoie -viiniä ja Madeira- tai Porto-viiniä.

Ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää.

Lopuksi lisätään pippuria. Ateria paistetaan ja gratinoidaan perinteisessä uunissa 180–200 asteessa noin 8–15 minuutin ajan, jotta juusto pehmenee ja pinnasta tulee kullanvärisen.

Ateria tarjoillaan välittömästi, eikä sitä saa kuumentaa uudelleen.

Mikroaaltouunin käyttö on kielletty.

Reseptin valmistamiseen liittyvät erityisominaisuudet

- Abondance-juuston käyttö: jotta Abondance-juuston aromit kehittyisivät parhaalla mahdollisella tavalla, juusto on kuoren poistamisen jälkeen leikattava ohuiksi viipaleiksi tai raastettava. Juustoa ei koskaan laiteta astiaan yhtenä palana.
- Paistoaika: toisin kuin muissa juustopohjaisissa resepteissä Berthoud-aterian paistoaika on suhteellisen lyhyt: 8–15 minuuttia riittää saamaan aikaan kullanvärisen pintakerroksen.

Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Asianomaisten ravintoloitsijoiden ruokalistoissa Berthoud-nimen on oltava samalla aukeamalla eurooppalaisen APT-logon kanssa.

”APT” (tai maininta ”aito perinteinen tuote”) voidaan merkitä ruokalistoihin myös välittömästi ennen Berthoud-nimeä tai sen jälkeen.

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Berthoud-aterian perinteinen luonne perustuu siihen, että siinä käytetään pääainesosina Abondance-juustoa (SAN-juusto vuodesta 1996) ja valkoviiniä, jotka ovat olleet Chablais'n alueen (Sveitsin rajan tuntumassa Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue) paikallistuotteita jo vuosisatojen ajan.

Näiden tuotteiden valmistaminen, saatavuus ja perinteisyys Berthoud-aterian alkuperäalueella selittävät niiden käytön reseptin ainesosina. Abondance-juusto on tälle alueelle tunnusomainen (sen valmistus alkoi jo 1100-luvulla). Valkoviini on jo pitkään ollut tärkein Chablais'n alueella valmistettu viinituote, ja nykyään se kuuluu Vin de Savoie-nimityksen viineihin.

Lisäksi aterian valmistuksessa on käytetty seuraavia aromaattisia ainesosia jo vähintään 30 vuoden ajan: Porto- tai Madeira-likööri sekä valkosipuli.

Berthoud-ateria kehitettiin 1900-luvun alussa Concisessa (Thonon-les-Bains) sijaitsevassa bistrossa ”Cercle Républicain”, jota piti Berthoudin perhe. Perhe oli kotoisin Abondancen kunnasta samannimisestä laaksosta.

Bistron asiakkaille ryhdyttiin tarjoilemaan ateriaa, joka koostui sulatetusta Abondance-juustosta, johon oli lisätty valkosipulia, valkoviiniä, pippuria ja muskottipähkinää. Pian tämä ateria sai nimekseen Berthoud ravintoloitsijaperheen sukunimen mukaan.

Berthoudin resepti sisältyy Eugénie Julien keittokirjaan Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes (Editions ATRA, 1978, s. 25–26), mikä osoittaa, että reseptiä on käytetty jo yli 40 vuotta.

Berthoud mainitaan lukuisissa 1900-luvulla julkaistuissa teoksissa, muun muassa seuraavissa:

- Chapeau, Laurent: Le Fromage d'Abondance (Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10);

- Hermann, Marie-Thérèse:
 - La cuisine paysanne de Savoie (Philippe Sers Editeur, 1982, s. 169);
 - La Savoie traditionnelle (Editeur Curandera, 1987, s. 37);
 - Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes (Christine Bonneton, 1992, s. 21);
- Lallemand, Roger: Les Savoies gastronomiques (Charles Corlet, 1988, s. 32–33);
- Conseil national des arts culinaires: Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes (1995, s. 395, joka koskee Abondance-juustoa);
- Gillet, Bruno: Au fil de la Dranse (1992);
- Richard, Didier: Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes... (Didier-Richard, 1997, s. 58);
- L'association des diététiciens de la langue française: Recettes régionales et menus équilibrés (Solal Editeurs, 1997, s. 13).

Lisäksi Fermiers Savoyards -osuuskunnan pakkauspaperiin (jota alan ammattikunta käytti vuoteen 1985 saakka) oli painettu aterioiden "Fondue savoyarde", "Raclette" ja Berthoud" reseptit.

LIITE

Tärkeimmät valvottavat kohdat

Eritelmän määräys	Arviointimenetelmä
Ruokareseptin perusainesosan eli Abondance-juuston käyttö	— Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva
Ruokareseptin pakollisten ainesosien luettelon noudattaminen	— Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva
Berthoud-aterian esillepano yksittäisannoksena	— Silmämääräinen

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 115/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”PIAVE”

EU-nro: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP [SAN-juuston ”Piave” suojeluyhdistys], jonka sääntömääräinen kotipaikka on Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Yhdistys koostuu Piave-juuston tuottajista, ja sillä on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeus esittää muutoshakemus.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

Tuotteen nimi

Tuotteen kuvaus

Maantieteellinen alue

Alkuperätodisteet

Tuotantomenetelmä

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Merkinnät

Muu [täsmennettävä]

4. Muutosten tyyppi

Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tavaran kuvaus

Juuston ominaisuuksia on täsmennetty. Muutos koskee 2 artiklan viimeistä kohtaa (tuotteen ominaisuudet) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdan viimeistä kohtaa.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Nykyinen sanamuoto:

”Juustomassa: reikien puuttuminen tyypillistä. Kypsyysasteessa ”Fresco” massan väri on valkoinen ja yhtenäinen. Sitä kypsennyksessä juustoissa massa on oljenvärisen ja koostumus kuiva, rakeinen ja mureneva. Kypsyysasteissa ”Vecchio”, ”Vecchio Selezione Oro” ja ”Vecchio Riserva” juuston koostumus on tyypillisesti hieman lastumainen.”

Muutettu teksti:

”Juustomassa: Kypsyysasteessa ”Fresco” reiätön, tiivis, vaalea ja yhtenäinen, mutta kypsymisen myötä väri tummuu ja koostumuksesta tulee kuivempaa, rakeisempaa ja murenevampaa. Kaikissa kypsyysasteissa juuston satunnaiset pienet reiät ja vähäiset epäsuoruuksien (lastumaisuus) voidaan hyväksyä, mutta selkeä ja/tai propionihappobakteerien aktiivisuudesta johtuva reikien muodostuminen on kiellettyä.”

Ehdotetun muutoksen tavoitteena on määritellä SAN-juuston ”Piave” aistinvaraiset ominaisuudet asianmukaisemmalla tavalla sisällyttämällä siihen maitoalaan soveltuvampia ja merkityksellisempiä termejä. Kypsien juustojen värin määrittelyä on laajennettu pelkäästä oljenvärisestä vastaamaan paremmin näiden juustojen tummempaa ja vaihtelevampaa väriä. Tämä johtuu tuotannon vuodenaikasta, ja siihen vaikuttavat myös maitokarjan ravinnon sisältämät kukinnot.

Reikien esiintymisen osalta toistetaan, että ”Piave” SAN on reiätön juusto, jossa voi kuitenkin ajoittain olla pieniä, mekaanisen tai muun käsittelyn aiheuttamia reikiä. Ne johtuvat toisaalta erilaisista puristusjärjestelmistä ja toisaalta siitä, että luonnollisissa maitohapanteissa on joitakin kaasua tuottavien mikro-organismien pesäkkeitä. Erityisesti propionihappobakteerien aktiivisuudesta johtuvaa huomattavaa reikien muodostumista on tietenkin vältettävä, sillä se on merkki epänormaalista ja hallitsemattomasta käymisestä. Myös termin ”lastumaisuus” merkitystä on selvennetty.

Nämä muutokset ovat tarpeen, koska edellinen sanamuoto ei jousta näiden ominaisuuksien tarkistamisessa ja saattaa johtaa siihen, että joitakin juustoja ei sertifioita Piave-juustoksi, vaikka niillä on tarvittavat ominaisuudet.

Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmän 5 artiklassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdassa oleva raaka-aineen tuotantoa koskeva kohta on muotoiltu uudelleen karjarotujen ja lypsykarjan ruokinnan osalta.

Nykyinen sanamuoto:

”Piave-juuston tuotannossa käytetään ainoastaan tämän asiakirjan 3 artiklassa tarkoitettua aluetta peräisin olevaa maitoa, josta vähintään 80 % saadaan tuotantoalueen tyypillisistä karjaroduista, jotka ovat erityisen kestäviä ja soveltuvat vuoristoalueille: Bruna italiana (Italian ruskea), Pezzata Rossa italiana (Italian punakirjava) ja Frisona italiana (Italian friisiläinen).”

Muutettu teksti:

”Piave-juuston tuotannossa käytetään ainoastaan tämän asiakirjan 3 artiklassa tarkoitettua aluetta peräisin olevaa maitoa. Vähintään 80 prosenttia saadaan tuotantoalueen tyypillisistä karjaroduista, jotka ovat erityisen kestäviä ja soveltuvat vuoristoalueille: Bruna Italiana (Italian ruskea), Pezzata Rossa Italiana (Italian punakirjava), Frisona Italiana (Italian friisiläinen), Grigio Alpina (Alppien harmaa) ja niiden risteytykset.”

Pyydetyn muutoksen tarkoituksena on palauttaa paikallinen Grigio Alpina -rotu, joka hylättiin aiemmin sen alhaisemman tuottavuuden vuoksi mutta joka on löydetty viime vuosina uudelleen sen erityisen sitkeyden ja vuoristomaastoon mukautuvuuden vuoksi. Grigio Alpina -rotu on keskikokoinen, niukkaruokainen maatiaislehmä, joka löytää taitavasti ravintoa myös vaikeasti saavutettavilla laitumilla ja pystyy siten hyödyntämään alueen luonnonvaroja erityisen hyvin. Grigio Alpinaa käytetään myös lihantuotantoon. Sen molemmat käyttötarkoitukset ja erityinen soveltuvuus vuoristomaastoon ovat tekijöitä, jotka kannustavat yhä enemmän tämän rodun palauttamiseen maataloille Bellunan provinssin vuoristoalueella. Grigio Alpinan maidosta valmistettu juusto vastaa täysin Piave-juuston ominaisuuksia. Muutoksessa on tuotu esiin myös toinen vuoristoalueille ja siten koko Piave-juuston tuotantoalueelle tyypillinen karjankasvatuksen piirre eli se, että kyseessä olevia karjarotuja risteytetään usein. Vuoristotilat eivät sovellu erityisen hyvin kohdennettuun geenittiseen valintaan, ja siksi niissä on perinteisesti käytetty karjan tavallisia jälkeläisiä.

Nykyinen sanamuoto:

”Ruokinta-annos ei saa sisältää seuraavia kiellettyjä ravintoaineita:

- teollisia lääkerehuja,
- vihanneksia, hedelmiä, rypsiä,
- ureaa, ureafosfaattia eikä biureettia.”

Muutettu teksti:

”Ruokinta-annos ei saa sisältää seuraavia ravintoaineita:

- teollisia lääkerehuja,
- suoraan käytettäviä tuoreita vihanneksia, hedelmiä, rypsiä,
- ureaa, ureafosfaattia eikä biureettia.”

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on täsmentää, että vihannekset, hedelmät ja rypsi ovat kiellettyjä ravintoaineina vain, jos niitä käytetään suoraan niiden tuoreessa muodossa, koska niiden kosteuspitoisuus voi johtaa ei-toivottuun käymiseen, joka aiheuttaa muutoksia maidon aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tätä ongelmaa ei kuitenkaan ilmene, jos kyseisiä elintarvikkeita käytetään lehmien ruokinnassa kuivassa tai tiivistetyssä muodossa. Sen vuoksi tällaisia rehuja ei tarvitse kieltää maitokarjan ruokinnassa.

Ilmaisu ”kielletty” toistaa käsitteen ”ei saa sisältää”, minkä vuoksi se on poistettu.

5 artikla *Varastointi, keräys ja kuljetus*

Maidon keräysmenetelmä on päivitetty.

Nykyinen sanamuoto:

”Maito kerätään kahdesta tai neljästä lypsystä ja siten, että ensimmäisen lypsykerran ja maidon jalostuksen välillä saa kulua enintään 72 tuntia.”

Muutettu teksti:

”Maito kerätään enintään kolmen peräkkäisen päivän aikana.”

Muutoksen tarkoituksena on siirtyä pois ajatuksesta, että kaksi tai neljä lypsyä ymmärretään perinteisiksi lypsyiksi eli kahdeksi päivässä. Automaattisen lypsämisen käyttöönoton ansiosta peräkkäisiä lypsyjä päivän aikana on voitu lisätä. Automaattisten lypsijärjestelmien käytöllä ei ole tieteellisesti todettua vaikutusta maidon ominaisuuksiin, vaan sen koostumus on tilastollisesti vertailukelpoinen rasva- ja proteiiniipitoisuutensa suhteen perinteisellä lypsymenetelmällä saatuun maitoon. Näiden järjestelmien käyttö itse asiassa parantaa lehmien hyvinvointia poistamalla stressin, jota lypsäminen vain kahdesti päivässä aiheuttaa laktaatiohuipun aikana. Mahdollisuus saada suurempia maitomääriä useammin kuin kaksi kertaa päivässä vähentää myös vetimiin sekä utareisiin kohdistuvaa stressiä, parantaa maidon mikrobiologista laatua ja ehkäisee utaretulehduksia. Lisäksi se parantaa maidon reologisia ominaisuuksia, joilla mitataan juoksettumisen vahvuutta eli sitä, kuinka nopeasti saostuma reagoi juoksettimen entsyymaattiseen vaikutukseen ja miten se vastustaa sen erottamisen käytettävän leikkurin (”lira”) mekaanista toimintaa.

Maidon keräyksen/jalostuksen ajoitukseen tehtävä muutos johtuu siitä, että nykyisillä lypsy- ja jäähdytysjärjestelmillä ja maidon varastointiolosuhteilla tilalla voidaan varmistaa optimaaliset tuotehygieniavaatimukset ja säilyttää maidon ominaisuudet aikaisempaa pidempään, mikä tarkoittaa, että keräyksen ja jalostuksen välistä aikaa ei enää tarvitse rajoittaa. Tätä kaikkea tukevat jalostuskokeet ja mikrobiologiset löydökset, jotka osoittavat, että maito soveltuu jalostukseen vielä yli kolme päivää lypsystä.

Tämän muutoksen tarkoituksena on vastata pienten karjankasvattajien tarpeisiin, sillä he joutuvat erityisesti talvella selviytymään vuoristoalueille tyypillisistä vaikeista tieoloista.

Lämpökäsittely

Lämpökäsittelymenetelmä on sovitettu yhteen todellisten tuotantomahdollisuuksien kanssa.

Nykyinen sanamuoto:

"Maidon pastörinti 72 °C:ssa +/- 2 °C:ssa 16 sekunnin ajan, jotta saadaan negatiivinen reaktio fosfataasikoeseen."

Muutettu teksti:

"Lämpökäsittely

SAN-juuston "Piave" valmistukseen käytettävä maito voidaan pastöroida."

Kohdan muuttaminen on perusteltua, koska jalostuksen parametrit voivat vaihdella käytettävän järjestelmän tyyppin mukaan. Siksi on tarpeen säätää myös järjestelmistä, joilla saadaan sama tulos käyttämällä eri kestoja ja lämpötiloja (esim. putkimaiset pastörintilaitteet verrattuna levypastörintilaitteisiin). Näin ollen pastörintivaihe pysyy muuttumattomana, mutta edellä esitetyistä syistä kiinteitä viitearvoja ei ilmoiteta, koska ne sisältyvät pastörintin määrittelyyn ja niitä säännellään erityisellä lainsäädännöllä.

Muutos täyttää myös sellaisen Bellunon alueen yritysten vaatimukset, joilla ei ole mahdollisuutta pastöroida maitoa, kuten vuoristotilat tai pienet vuoristomeijerit. Tämän muutoksen ansiosta raakamaitoa voidaan käyttää perinteiden mukaisesti.

Juustonvalmistus

Jotkin juustonvalmistuksen tekniset parametrit on määritelty paremmin.

Nykyinen teksti:

"Kypsennys 44 – 47 °C:ssa ja sekoittaminen – asettuminen yhteensä 1,5 – 2 tunnin ajan"

Muutettu teksti:

"Kypsennys 44 – 47 °C:ssa"

Tämän muutoksen myötä jalostusaikoja voidaan mukauttaa käytettävän järjestelmän tyyppin mukaan. Eri vaiheet voivat vaihdella sammioiden tyyppin ja kapasiteetin mukaan. Vuosien mittaan on havaittu, että vähimmäis- ja enimmäiskeston asettaminen rajoittaa käytettävissä olevien tuotantoyritysten valikoimaa.

Sanojen "sekoittaminen – asettuminen" poistaminen on perusteltua, koska tämä vaihe on olennainen osa kypsennettyjen juustojen tuotantoteknologiaa ja sen täsmentäminen on tarpeellista, koska se vain tekee tekstistä hankalamman.

Suolaus

Nykyinen teksti:

"Suolaus tehdään upottamalla suolaveteen vähintään 48 tunnin ajaksi."

Muutettu teksti:

"Suolaus tehdään upottamalla suolaveteen."

Vuosien mittaan on todettu, että vähimmäiskeston asettaminen suolavedessä liottamiselle on hyvin rajoittava määräys, jonka vuoksi tätä vaihetta ei voida mukauttaa erilaisiin tuotantotilanteisiin. Suolauksen menetelmät ja kesto itse asiassa vaihtelevat eri suolatyyppeihin mukaan. Ne puolestaan vaihtelevat tilavuuden, veden kiertomenetelmän, lämpötilan, upotusmenetelmän, suolaveden puhdistusmenetelmien jne. mukaan. Nämä erot merkitsevät sitä, että tehokkuus, jolla suola läpäisee juuston, vaihtelee. Sen vuoksi katsottiin aiheelliseksi poistaa suolaveteen upottamisen vähimmäiskesto.

Tämän rajoituksen poistaminen vastaa niiden pienten yritysten tuotantotarpeita, jotka korostivat sen rajoittavuutta, koska niillä ei ole automatisoituja järjestelmiä tai henkilöstöä, joita tarvitaan tämän vaiheen tiukkaan hallintaan. Piave SAN:n aistinvaraiset ominaisuudet takaavat kuitenkin oikean suolapitoisuuden.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Piave"

EU-nro: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

SAN (X) SMM ()

1. (SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet

"Piave"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Piave" on lehmänmaidosta valmistettu lieriön muotoinen, kova ja kypsytetty juusto.

Piave-juusto saatetaan kulutukseen seuraavanlaisissa kypsytysasteissa:

Fresco [tuore]: kypsytetty yli 20 mutta alle 60 päivää; halkaisija 320 mm ± 20 mm; kannan korkeus 80 mm ± 20 mm ja paino 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano [keskikypsä]: kypsytetty yli 60 päivää mutta alle 180 päivää; halkaisija 310 mm ± 20 mm; kannan korkeus 80 mm ± 20 mm ja paino 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio [kypsä]: kypsytetty yli 6 kuukautta; halkaisija 290 mm ± 20 mm; kannan korkeus 80 mm ± 20 mm ja paino 6 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione Oro [kypsä – erikoisvalikoima]: kypsytetty yli 12 kuukautta; halkaisija 280 mm ± 20 mm; kannan korkeus 75 mm ± 20 mm ja paino 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva [kypsä – Reserve]: kypsytetty yli 18 kuukautta; halkaisija 275 mm ± 20 mm; kannan korkeus 70 mm ± 20 mm ja paino 5,5 kg ± 1 kg.

Piave-juustolla on seuraavat ominaisuudet:

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

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

– Maku: pääasiassa pehmeä ja maitohappoinen, erityisesti kypsytysasteessa "Fresco", mutta myös kypsytysasteessa "Mezzano". Kypsytysasteen kasvaessa maukkaus kasvaa sekä muuttuu voimakkaaksi ja täyteläiseksi, kypsimpien juustojen kohdalla jopa hieman pistäväksi.

– Kuori: kirkas, pehmeä ja vaalea kypsytysasteessa "Fresco", kypsytysasteen kasvaessa kuori muuttuu paksummaksi ja tiiviimmäksi sekä kovaksi ja tumman okranväriseksi kypsytysasteessa "Vecchio, Vecchio Selezione Oro ja Vecchio Riserva".

– Juustomassa: Kypsytysasteessa "Fresco" reiätön, tiivis, vaaleankeltainen ja yhtenäinen. Kypsytysasteen kasvaessa väri on tummempi ja koostumus kuivempi, rakeisempi ja murenevampi. Kaikissa kypsytysasteissa juuston satunnaiset pienet reiät ja vähäiset epäsäännöllisyydet (lastumaisuus) voidaan hyväksyä, mutta selkeä ja/tai propionihappobakteerien aktiivisuudesta johtuva reikien muodostuminen on kiellettyä.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Maitokarjan ruokinnassa tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

Vähintään 70 % heinistä ja 50 % kuiva-aineannoksesta on tuotettava 4 kohdassa rajoitetulla tuotantoalueella, joka sijaitsee kokonaan vuoristoalueella.

Ruokinta-annos ei saa sisältää seuraavia ravintoaineita:

- teollisia lääkerehuja,
- suoraan käytettäviä tuoreita vihanneksia, hedelmiä, rypsiä,
- ureaa, ureafosfaattia eikä biureettia.

Piave-juuston tuotannossa käytetään ainoastaan Bellunon provinssissa tuotettua maitoa, josta vähintään 80 % saadaan tuotantoalueen tyyppillisistä karjaroaduista: Bruna Italiana (Italian ruskea), Pezzata Rossa Italiana (Italian punakirjava), Frisona Italiana (Italian friisiläinen), Grigio Alpina (Alppien harmaa) ja niiden risteytykset.

Muutkin tuotannossa käytettävät raaka-aineet täyttävät paikallisia perinteitä kunnioittavat edellytykset. Tuotannossa käytettävät maitohapate ja juoksute ovat paikallisia tuotteita. Ne valmistetaan Bellunon provinssissa tuotetuista maidosta ja herasta, jotka sisältävät paikallista maitohappobakteerikantaa.

Maitohapatteen happopitoisuus on $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Juoksutteen happopitoisuus on $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko tuotantoprosessin (maidontuotannon, titrauksen, lämpökäsittelyn, hapatteen ja juoksetteen valmistuksen, juuston valmistuksen, muotteihin laiton / muoteista poiston, puristamisen, merkitsemisen, esikypsytyksen, suolauksen ja kypsytyksen) on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotteen nimi ”Piave” on merkittävä juuston kantaan pystysuoraan, vuorotellen kumpaankin lukusuuntaan (tekstin korkeus $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Jokaisessa tahkossa on oltava tuotantoerän tiedot, joista käy ilmi tuotantopäivä, -kuukausi ja -vuosi. Tuotantoerän koodi on painettava juuston kantaan tai pohjaan.

Tahkon päällä on etiketti, jossa lukee seuraavat ilmaisut:

- ”Piave” Denominazione d’Origine Protetta [suojattu alkuperänimitys];
- Fresco, Mezzano tai Vecchio (Vecchio Selezione Oro – Vecchio Riserva);
- valmistajan merkki tai toiminimi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Piave-juuston tuotantoalue kattaa Bellunon provinssin.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Bellunon provinssi sijaitsee kokonaan vuoristoseudulla, jossa maantieteelliset rajat muodostuvat vuorijonoista. Ne erottavat Bellunon alueen Friuli Venezia Giulian alueesta idässä, Trevison ja Vicenzan provinssihin kuuluvasta Veneton tasangosta etelässä, Trentinosta ja Etelä-Tirolista lännessä sekä Itävallasta pohjoisessa. Pohjoisesta etelä-kaakkoon alueen halki virtaa Piave-joki, jonka yläjuoksu sijaitsee Peralba-vuorella Val Vissidessä, Comelicon alueella, joka on Bellunon provinssin pohjoisin osa.

Vuorijonojen (luoteessa Dolomiittien, kaakossa Alppien alarinteiden) läheisyydestä ja koko pituudeltaan alueen halki virtaavasta Piave-joesta johtuen alueella on omaleimainen, naapurialueista poikkeava ympäristö. Vuosittainen keskisademäärä on huomattavan suuri ja alimmat keskilämpötilat ovat viereisiin alueisiin verrattuna varsin matalia. Ainutlaatuisista lämpötila- ja kosteusolosuhteista johtuen alueella kasvaa vuoristoseudulle tyyppillisiä ruohokasveja. Bellunon provinssi sijaitsee Italian Alpeilla, Dolomiittien alueella ja kattaa kaksi merkittävää puistoa: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (Bellunon Dolomiittien kansallispuisto) ja Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d’Ampezzo (Ampezzon Dolomiittien alueellinen luonnonpuisto).

Bellunon provinssin pinta-ala on kauttaaltaan vuoristoista. Tasankojen ja kukkuloiden puuttuminen, alueen korkea sijainti ja rinteiden jyrkkyys ovat syitä, joiden perusteella Bellunon provinssin alue luokitellaan epäsuotuisaksi maanviljelysalueeksi, mutta toisaalta niiden ansiosta alue soveltuu maidon- ja juustontuotantoon. Bellunon provinssille on ominaista laaja laidunmaapinta-ala. Alueen 13 000 hehtaaria laidunmaata riittää joka eläimelle 4,38 hehtaaria, kun naapurialueilla laidunpinta-alan keskiarvo on huomattavasti pienempi (0,67 hehtaaria/eläin).

Piave-juustolle tyyppillisiä ominaisuuksia ovat

- erityinen makuprofiili, joka johtuu kypsytyksen eri vaiheissa tapahtuvasta, käytettyjen hapatteen ja tuotteesta olevien mikro-organismikantojen aiheuttamasta valkuaisaineiden ja rasvojen pilkkoutumisesta;

- tiivis massa, joka johtuu kaasua muodostavan käymisen puuttumisesta;
- maitoinen aromi, joka on voimakkaampi vähän kypsytetyssä tuotteessa;
- maku, joka muuttuu asteittain voimakkaaksi ja täyteläiseksi, kypsytetyimmissä tuotteissa lähes mausteisen voimakkaaksi, muttei koskaan mausteisen pistäväksi, minkä johdosta Piave-juustossa on tasapainoinen, ainutlaatuinen ja tunnistettava maku.

Edellä mainitut laatuominaisuudet johtuvat pääasiassa seuraavista seikoista:

- a) Tuotannossa käytettävä maito on muilta alueilta (jopa muualta Venetosta) tulevaan maitoon verrattuna rasvaisempaa ja valkuaisainepitoisempaa.

Piave-juuston tuotannossa käytettävä maito tulee ainoastaan Bellunon provinssin alueelta. Sen rasvapitoisuus (3,93 %) ja valkuaisainepitoisuus (3,35 %) ovat suuremmat verrattuna muista Veneton provinseista tuotettuun maitoon (3,69 % rasvaa ja 3,27 % valkuaisaineita) ja kansallisiin keskiarvoihin (3,7 % rasvaa ja 3,28 % valkuaisaineita).

- b) Tuotannossa käytettävä maidon mikrobikasvusto on paikallista kantaa.

Piave-juuston tuotannossa käytettävä maitohapate ja juoksute ovat paikallisia tuotteita, jotka saadaan paikallista maitohappobakteerikantaa sisältävistä maidosta ja herasta. Koska mikrobikasvusto on tuotettu paikallisesta kannasta, se on ikään kuin maantieteellisen tuotantoalueen mikrobiologinen leima. Hapatteen ja juoksutteen sisältämässä mikrobikasvustossa tapahtuu monimutkaisia reaktioita eri mikrobien välillä. Kyseisiä reaktioita voidaan pitää yhtenä niistä merkittävistä tekijöistä, joiden johdosta Piave-juustolla on sille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

Piave-juuston aistinvaraiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet johtuvat vuoristaisen tuotantoalueen maantieteellisistä ja ympäristöön liittyvistä tuotannon erityispiirteistä.

Runsasrasvaisen ja valkuaisainepitoisen Piave-juuston tuotantoon käytettävässä maidossa on selkeitä ominaispiirteitä, mikä on seurausta vuoristoseudulla tapahtuvasta karjankasvatuksesta.

Vuoristoseudulla yleensä, mutta etenkin Bellunon provinssissa, maidontuotantomäärät ovat tyypillisesti alhaisia. Maidontuotanto hehtaaria kohti (Bellunon provinssissa sijaitsevalla ympärivuotisella laitumella alle 10 litraa, muissa provinseissa keskimäärin 272 litraa) ja tuottavuus eläintä kohti (44 hehtolitraa vuodessa eläintä kohti, kun alueellinen keskiarvo on 57 hehtolitraa) ovat selvästi muiden alueiden tuotantomääriä alhaisemmat. Eläinten määrä laitumella on myös huomattavasti vähäisempi verrattuna naapurialueiden ja -provinssien määriin. Kuten edellä mainittiin, Piave-juuston tuotantoalueella pysyvää laidunta on 4,38 hehtaaria nautaa kohti, mikä on paljon suurempi määrä kuin lähialueilla ja paljon suurempi kuin alueellinen keskiarvo (0,67 hehtaaria / eläin).

Lisäksi alueen ympäristöolot, kuten keskilämpötila ja -sademäärä, jotka poikkeavat huomattavasti naapurialueiden oloista, mahdollistavat vuoristoseudulle tyypillisten ruohokasvien viihtymisen alueella. Kyseiset kasvit antavat erityisen aromin Bellunossa tuotetulle maidolle ja siten myös Piave-juustolle.

Kaikki edellä mainitut tekijät (rajoitetun alueen alhaiset maidontuotantomäärät, laaja laidunmaan pinta-ala, vuoristoalueen ruohokasvien runsas saatavuus nautojen ravinnoksi) tekevät alueesta selvästi erottuvan ekologisen lokeron ja vaikuttavat Bellunon provinssissa tuotetun maidon laatuominaisuuksiin.

Maidon erityiset laatuominaisuudet sekä paikallisissa juustomeijereissä tuotetut mikrobiviljelmät (hapate ja juoksute) antavat Piave-juustolle sen tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

Piave-juuston tuotantoperinne on siirtynyt bellunolaisten keskuudessa sukupolvelta toiselle ja sen juuret ulottuvat 1800-luvun loppuun, jolloin Italian vuoristoalueelle perustettiin ensimmäiset kiertoliikkeeseen perustuvat meijerit.

Ensimmäiset "Piave"-nimiset tuotteet (tunnettu joki, tunnettu tuote) ilmestyivät markkinoille 1960-luvulla. Silloin Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina -meijeriin päivittäin saapuvasta 10 maitotonnista kolmannes suunnattiin Piave ja Fior di latte -juustojen tuotantoon.

Piave-juuston nimi tulee samannimisestä joesta, joka halkoo koko Bellunon alueen pohjoisesta eteläkaakkoon.

Nykyään kuluttajat tuntevat tuotteen hyvin ja arvostavat sitä. Se on 1980-luvulta lähtien saanut huomattavia tunnustuksia erityisyytensä ja tyyppillisyytensä ansiosta. Kansallisesti se on palkittu Spino d'Oro -palkinnolla vuonna 1986, 1992 ja 1994, Mostra delle produzioni casearie di Thiene -messujen 23., 26. ja 27. järjestämiskerroilla. Kansainvälisesti tuote on huomioitu Veronassa vuoristajuustojen kilpailussa vuonna 2005, jolloin se sai ensimmäisen Buonitalia-makupalkinnon parhaana vientijuustona, ja Dublinissa World Cheese Awards -kilpailussa, jossa se voitti ensimmäisen palkinnon kypsytettyjen juustojen luokassa. Se on myös palkittu World Food -näyttelyssä Moskovassa vuonna 2007.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa internetosoitteessa
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI