

Službeni list

Europske unije

C 115



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 63.

7. travnja 2020.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 115/01 Tečajna lista eura — 6. travnja 2020. 1

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2020/C 115/02 Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9753 – Hexcel/Woodward) Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾ 2

DRUGI

Europska komisija

2020/C 115/03 Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 4

2020/C 115/04 Obavijest poduzećima koja 2021. namjeravaju u Europsku uniju uvoziti kontrolirane tvari koje oštećuju ozonski sloj ili ih iz Europske unije namjeravaju izvoziti te poduzećima koja te tvari 2021. namjeravaju proizvoditi ili uvoziti za neophodne laboratorijske i analitičke primjene 14

2020/C 115/05 Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode 16

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	21
---	----

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

6. travnja 2020.

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0791	CAD	kanadski dolar	1,5280
JPY	japanski jen	117,54	HKD	hongkonški dolar	8,3651
DKK	danska kruna	7,4660	NZD	novozelandski dolar	1,8200
GBP	funta sterlinga	0,87800	SGD	singapurski dolar	1,5480
SEK	švedska kruna	10,9788	KRW	južnokorejski von	1 326,04
CHF	švicarski franak	1,0560	ZAR	južnoafrički rand	20,3534
ISK	islandska kruna	155,50	CNY	kineski renminbi-juan	7,6519
NOK	norveška kruna	11,3875	HRK	hrvatska kuna	7,6255
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 710,73
CZK	češka kruna	27,603	MYR	malezijski ringit	4,7097
HUF	mađarska forinta	365,24	PHP	filipinski pezo	54,667
PLN	poljski zlot	4,5643	RUB	ruski rubalj	82,4810
RON	rumunjski novi leu	4,8335	THB	tajlandski baht	35,459
TRY	turska lira	7,3136	BRL	brazilski real	5,7056
AUD	australski dolar	1,7790	MXN	meksički pezo	27,0896
			INR	indijska rupija	82,1060

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.9753 – Hexcel/Woodward)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 115/02)

1. Komisija je 27. ožujka 2020. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4., a slijedom upućivanja u skladu s člankom 4. stavkom 5. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Hexcel Corporation („Hexcel”, SAD),
- Woodward, Inc. („Woodward”, SAD).

Poduzetnik Hexcel provodi potpuno spajanje u smislu članka 3. stavka 1. točke (a) Uredbe o koncentracijama s poduzetnikom Woodward.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Hexcel: razvoj, proizvodnja i nabava laganih strukturnih materijala visokih performansi, uključujući ugljična vlakna, posebna ojačanja, predimpregnirane materijale te druge matične materijale ojačane vlaknima, ljepila i kompozitne strukture, za upotrebu u komercijalnom zrakoplovnom, svemirskom i obrambenom sektoru te u drugim industrijskim sektorima,
- Woodward: dizajn, proizvodnja, nabava i servisiranje kontrolnih rješenja za zrakoplovni sektor i druge industrijske sektore.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks+32 22964301

Adresa:

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

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 115/03)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„GAILLAC”**PDO-FR-A0502-AM03****Datum obavijesti: 19.12.2019.****OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE****1. Upućivanje na Službeni zemljopisni šifarnik**

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 1. podtočkama (a) i (b) nakon riječi „Tarn” dodaju se riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifarnika iz 2019”.

Zemljopisno područje temelji se na verziji službenog zemljopisnog šifarnika koji je na snazi i koji svake godine objavljuje INSEE. Opseg zemljopisnog područja ostaje potpuno isti.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. Izmjena teksta

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 1. podtočki (b) dodaje se općina „Bellegarde-Marsal”, a brišu se općine „Bellegarde” i „Marsal”.

Navedena se izmjena podudara sa spajanjem dviju općina. Zemljopisno područje ne mijenja se.

U skladu s time izmijenjena je točka 6. jedinstvenog dokumenta.

3. Razgraničeno područje čestice

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 2. dodaju se riječi „i 18. – 19. lipnja 2019.” nakon riječi „6. studenoga 2014.”.

Tom se izmjenom dodaju datumi na koje je nacionalno nadležno tijelo odobrilo izmjenu razgraničenog područja čestice unutar zemljopisnog područja proizvodnje. Razgraničenje čestica provodi se utvrđivanjem čestica unutar zemljopisnog područja proizvodnje koje su pogodne za proizvodnju vina s predmetnom zaštićenom oznakom izvornosti.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

(1) SL L 9, 11.1.2019., 2.

4. Kretanje između ovlaštenih skladišta

U poglavlju 1. odjeljku IX. briše se točka 5. podtočka (b) koja se odnosi na kretanje između ovlaštenih skladišta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. Prijelazna mjera

Briše se poglavlje 1. odjeljak XI. točka 4.

Navedena izmjena podudara se s brisanjem prijelazne odredbe koja je istekla.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. Upućivanje INAO

U poglavlju 3. odjeljku II. općina „Montreuil sous-bois” zamijenjena je općinom „Montreuil”.

Predmetnom se izmjenom uzima u obzir izmjena naziva općine.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Gaillac

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

4. Opis vina

Mirna bijela vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih mirnih vina iznosi 10,5 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %.

Vina se odlikuju voćnim i cvjetnim aromama i umjerenom kiselošću. Mogu nositi oznaku „primeur”, ali tada se proizvode za potrošnju u roku od nekoliko mjeseci nakon mjeseca proizvodnje.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Mirna bijela vina s oznakom „doux” (slatko)

Mirna bijela vina s oznakom „doux” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 12,5 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi 45 g/l ili više (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 15 %.

U tim se vinima često razvijaju arome zrelih jabuka, krušaka i egzotična voća, a mogu se čuvati do pet godina.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” (kasne berbe)

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 17 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi 100 g/l ili više (pakirane pošiljke).

U tim se vinima razvijaju arome suha ili ušćerena voća ili okusi meda. Sklad kiselosti, alkohola i bogatog okusa omogućava vinima da s godinama postanu još složenija.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Mirna crna vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost tih vina iznosi 11 %.

Vina s oznakom „primeur” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 10,5 %.

Vina s volumnom alkoholnom jakošću od najviše 14 % imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 2,5 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Vina s volumnom alkoholnom jakošću iznad 14 % imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Vina s oznakom „primeur” (pakirane pošiljke) imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 2 g/l.

Za pošiljke vina koje se mogu stavljati na tržište u rasutom stanju ili zapakirane, udio jabučne kiseline iznosi najviše 0,4 g/l.

Za pošiljke vina koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju, a koja mogu nositi oznaku „primeur”, udio hlapljivih kiselina iznosi najviše 10,2 meq/l.

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina koja imaju oznaku „primeur” nakon obogaćivanja iznosi najviše 13 %.

Vina u ustima često imaju arome crvena voća uz začinske note. Osjeća se prisutnost tanina koji vinu daju strukturu i zaokruženost kako vino sazrijeva. Ugodno ih je piti dok su mlada, ali imaju i izvrsne mogućnosti dozrijevanja.

Vina s oznakom „primeur” uravnotežena su, odlikuju se voćnim aromama i u njima se sljubljuju lakoća i aromatska profinjenost te se proizvode isključivo od sorte gamay N.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Mirna ružičasta vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mirnih ružičastih vina iznosi 11 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Ružičasta vina crvene su boje poput trešnje i neravnomjernog intenziteta. Odlikuju se voćnim aromama i ugodnom svježinom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Pjenušava vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost pjenušavih vina iznosi 9 %.

Udio fermentabilnog šećera u pjenušavim vinima proizvedenima drugom fermentacijom u boci ne prelazi 50 g/l (nakon druge fermentacije i po potrebi dodavanja ekspedicijskog likera).

Ako je riječ o obogaćenom moštu, ukupna volumna alkoholna jakost ne prelazi 13 %.

Pjenušava vina proizvedena drugom fermentacijom u boci odlikuju se strukturom u kojoj prevladava kiselost kojoj vino duguje svoju svježinu i profinjenost. Kiselost je popraćena voćnim notama.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale”

Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale” kvalitetna su aromatična pjenušava vina.

Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale” imaju sitne mjehuriće i bogatu pjenu. Bogata su aromama koje mogu podsjećati na jabuku, što je svojstveno sorti mauzac B.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	8
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Pjenušava vina s oznakom „doux”

Pjenušava vina s oznakom „doux” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 11 %.

Nakon druge fermentacije imaju udio fermentabilnog šećera od 50 g/l ili više, a udio slobodnog sumporova dioksida ne prelazi 25 mg/l.

Ako je riječ o obogaćenom moštu, ukupna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	25

Analitička svojstva koja nisu navedena u skladu su sa zakonodavstvom Zajednice.

5. Enološki postupci

a. Osnovni enološki postupci

Gustoća i razmak

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4000 trsova po hektaru, s najvećim razmakom između brajdi od 2,5 metra.

Razmak između trsova u istom redu iznosi 0,8 metara ili više.

Za vinovu lozu koja se uzgaja u obliku vaze, razmak između brajdi iznosi najviše 2,2 metra.

Za vinovu lozu koja se uzgaja u obliku terasastih nasada, površina po trsu ne prelazi 2,5 četvorih metara.

Pravila o rezidbi vinove loze

Postupak uzgoja

Vinova loza reže se:

- kratkom rezidbom (oblik vaze ili kordonac Royat) ili rezidbom jednostruki Guyot, s najviše 12 pupova po trsu; ili
- rezidbom jednostruki ili dvostruki Guyot (takozvana rezidba „tirette”), s najviše 10 pupova po trsu.

Bez obzira na tehniku rezidbe nakon cvatnje (23. faza Lorenzove skale) broj rodnih izbojaka u godini po trsu ne prelazi 10.

Navodnjavanje

Postupak uzgoja

Navodnjavanje se može odobriti.

Posebna odredba o berbi

Postupak uzgoja

Crna vina koja mogu nositi oznaku „primeur” i pjenušava vina koja mogu nositi oznaku „méthode ancestrale” dobivaju se od ručno ubrana grožđa.

Vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” dobivaju se od grožđa koje se bere ručno, primjenom uzastopnog razvrstavanja.

Posebne odredbe o prijevozu ubranog grožđa

Postupak uzgoja

U posude u koje se stavlja ubrano grožđe za proizvodnju crnih vina koja mogu nositi oznaku „primeur” i pjenušavih vina koja mogu nositi oznaku „méthode ancestrale” grožđe se stavlja do visine od najviše 0,6 metara kada se to grožđe prevozi u vinariju.

Upotreba enološkog ugljena

Ograničenja u pogledu proizvodnje

Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

Obogaćivanje

Poseban enološki postupak

Za crna vina dopuštene su tehnike obogaćivanja vina oduzimanjem vode, a najveća stopa djelomičnog koncentriranja u odnosu na upotrijebljenu količinu iznosi 10 %.

Ta vina nakon obogaćivanja imaju sljedeću ukupnu volumnu alkoholnu jakost:

- 13 % za mirna bijela vina
- 13 % za pjenušava vina (ako je riječ o obogaćenom moštu)
- 13 % za crna vina koja mogu nositi oznaku „primeur”
- 13,5 % za crna i ružičasta vina
- 14 % za pjenušava vina koja mogu nositi oznaku „doux” (ako je riječ o obogaćenom moštu)
- 15 % za mirna bijela vina koja mogu nositi oznaku „doux”.

b. Najveći prinosi

Bijela vina i pjenušava vina

72 hektolitara po hektaru

Mirna bijela vina s oznakom „doux” i pjenušava vina s oznakom „doux”

54 hektolitara po hektaru

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” (kasne berbe)

25 hektolitara po hektaru

Mirna crna i ružičasta vina

66 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj mirnih bijelih vina, berba grožđa, proizvodnja, razvoj, dozrijevanje i pakiranje pjenušavih vina i bijelih mirnih vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” odvijaju se na području sljedećih općina departmana 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, Lasgraisnes, 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, Virac.

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj ružičastih vina, berba grožđa, proizvodnja razvoj i dozrijevanje crnih vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu 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, 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, Virac.

7. Glavne sorte vinove loze

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. Opis povezanosti

Mirna vina

Oceanska klima osigurava povoljne uvjete za rast vinove loze u proljeće, a blage zimske temperature ograničavaju opasnost od jakog mraza. Utjecaj mediteranske klime, koji se očituje toplim i suhim vremenom ljeti i u jesen, pogoduje pravilnom i optimalnom dozrijevanju grožđa s umjerenim problemima u opskrbi vodom za ljetnog razdoblja. Topao, suh i uglavnom jak vjetar Autan ima važnu ulogu tijekom cijelog vegetativnog ciklusa vinove loze, osobito time što ubrzava pupanje, cvatnju i dozrijevanje. Početkom jeseni može jako puhati, a njegova toplina i suhoća pogoduju dozrijevanju grožđa i ograničavaju razvoj bolesti. Od sredine rujna izmjenjivanje svježih i često vlažnih noći i toplih dana pogoduje razvoju gljivice *Botrytis cinerea* i „plemenite plijesni” na česticama na kojima grožđe još nije ubrano. Početkom jeseni može jako puhati vjetar Autan. U bobicama grožđa koje još nisu ubrane brzo raste koncentracija šećera i kiselina. To prezrelo grožđe koje na lozi postiže koncentraciju prirodnim sušenjem zahvaljujući vjetru Autan ili djelovanjem „plemenite plijesni” bere se ručno primjenom uzastopnog razvrstavanja, kasnije nego grožđe od kojeg se proizvode slatka bijela vina. Od njih dobiva se grožđe s oznakom „vendanges tardives”.

Kasni dolazak prvih hladnoća omogućuje dobru lignifikaciju stabljika.

Primjenjujući praksu i poznavanje okruženja, na razgraničenom području čestice prilagođenom svakom zemljopisnoj jedinici pogoduje propusnim tlama koja se lako zagrijavaju, čime se sprečavaju hladnoća i mraz te previše plodna zemljišta.

Kod sorti mauzac B i mauzac rose Rs, podrijetlom iz Gaillaca, u takvim okolnostima ističe se njihova pogodnost za proizvodnju suhih mirnih bijelih vina. Daju slabo kisela nježna vina s ugodnim aromama jabuke. Na izrazito izloženim padinama grožđe, kada je prezrelo, može imati povišenu razinu šećera.

Sorta len de l'el B također je iz Gaillaca; ne nalazi se u drugim vinogradima. Bijelim vinima pruža delikatnost i buke te je prevladavajuća sorta u proizvodnji kasnih vina. Naime, grožđe te sorte može postići znatnu koncentraciju prirodnim sušenjem pod utjecajem vjetra Autana ili djelovanjem plemenite plijesni, i to u svim prirodnim regijama koje čine zemljopisno područje oznake. U nasade vinove loze namijenjene proizvodnji bijelih vina dodaje se sorta ondenc B, u prošlosti rasprostranjena na jugozapadu Francuske, ali koja je opstala jedino u vinogradima „Gaillaca” zbog njezina ugodnog okusa i postizanja visokog stupnja koncentracije na lozi.

U nasadima vinove loze namijenjene proizvodnji crnih i ružičastih vina jednako tako prevladavaju izvorne i lokalne ili regionalne sorte, kao što je sorta duras N, vjerojatno podrijetlom iz Gaillaca te koja se gotovo isključivo nalazi u tom vinogradu, kao sorta fer N, podrijetlom s jugozapada Francuske, ili sorta prunelard N, sorta iz područja Gaillaca, koju spominje doktor Guyot 1868., a koja se prestala uzgajati tijekom 20. stoljeća te se ponovno počinje uzgajati tijekom devedesetih godina prošlog stoljeća.

Bogatstvo vinogradarskog područja „Gaillac” rezultat je položaja na kojem se nalazi, na raskrižju klimatskih utjecaja, i raznolikosti geoloških i pedoloških uvjeta. To zemljopisno područje iz tranzitnog se pretvorilo u područje miješanja izvornih i u osnovi autohtonih sorti, koje su se birale i sačuvala iz generacije u generaciju te koje u tom prirodnom okruženju imaju povoljnu ekološki nišu. Proizvođači su uspjeli staviti predmetni nasad pod kontrolu prilagođavajući svoje umijeće i znanje, osobito načinima rezidbe i sustavom brajdi koji omogućuju dobru raspodjelu grozdova te su tako uspjeli zadržati uzgoj vinove loze.

Njihovo umijeće i znanje očituju se i primjenom tehnika koje im omogućuju da dobiju najbolje od grožđa, prilagođavajući ili unapređujući svoje tehnike proizvodnje vina. Razdoblje dozrijevanja crnih vina nakon fermentacije postalo je obvezno kako bi se dobilo vino složenijih aroma, ali osobito kako bi se tanini zaokružili i postali nježni. Kako bi se postigli ti ciljevi, u specifikaciji utvrđeno je najkraće razdoblje dozrijevanja do 1. veljače u godini nakon godine berbe.

Vina koja imaju oznaku „vendanges tardives” dozrijevaju najranije do 15. svibnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe, od čega najmanje dva mjeseca u boci. Tako dugo razdoblje dozrijevanja pogoduje postizanju ravnoteže vina i razvoju njihove aromatske složenosti. Kako bi se očuvala obilježja i posebnost proizvoda, a time i njegov ugled, vina se pakiraju u zemljopisnom području. Vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” podvrgavaju se sustavnim kontrolama svih serija na kraju razdoblja dozrijevanja na zemljopisnom području.

Pjenušava vina

Proizvođači su kroz generacije razvili znanje i umijeće za proizvodnju pjenušavih vina prema različitim tehnikama proizvodnje. Tehnika proizvodnje prema „starinskoj metodi” temelji se na kontroli pojave fermentacije vina u bocama u podrumima. Ta se vina proizvode isključivo od sorti mauzac B i mauzac rose Rs, koje su priznate zbog svoje sklonosti bogatoj drugoj fermentaciji i stvaranju sitnih mjehurića. Na izrazito izloženim padinama zrelost grožđa omogućuje proizvodnju slatkih pjenušavih bijelih vina.

Nakon što su savladali prvu tehniku, proizvođači su razvili metodu druge fermentacije u boci, čime se dobivaju kiselij proizvodi, a sastav vina u skladu je s originalnošću navedenog područja. Konačno, dugotrajno dozrijevanje u vodoravnom položaju pridonosi drugoj fermentaciji i razvoju složenosti voćnih aroma.

Vina iz predmetnog vinograda, koji postoji više od 2000 godina, izvozila su se rijekama Tarn i Garonne, kao što o tome svjedoče ostaci amfora iz općine Montans, a moguće ih je pronaći od juga Španjolske do sjevera Škotske. Kada su benediktinci osnovali opatiju Saint-Michel, odabrali su položaje pogodnije za proizvodnju vina te su primijenili iznimno znanje i umijeće u organiziranju trgovinske mreže u departmanu Tarn te su izgradili značajnu mrežu vinskih podruma. Vino se spušta rijekom Tarn do rijeke Garonne, a zatim kreće prema bordoškoj luci te kreće u osvajanje Francuske i sjeverne Europe. Godine 1253. Rikard III., kralj Engleske, naručio je 20 bačvi vina „Gaillac”. Ugled vina iz područja Gaillac sve više raste. Tako je općina Gaillac između 1306. i 1307., što je razdoblje iz kojeg su sačuvani računi, proizvela 40 % vina koja prolaze kroz bazen rijeke Garonne prema Bordeauxu te su namijenjena za izvoz.

Od osamdesetih godina dvadesetog stoljeća, kako se ukupna površina vinograda departmana Tarn smanjuje, omjer proizvedenih količina s kontroliranom oznakom izvornosti „Gaillac” raste. Većina proizvedenog vina stavlja se na tržište u bocama. Zahvaljujući dinamičnosti te znanju i umijeću vinogradara područja Gaillac, vina predmetnog vinogradarskog područja i dalje su poznata, a njihov se ugled ne smanjuje.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na oznaci vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti šire zemljopisno područje „Sud-Ouest”. Ta se veća zemljopisna jedinica može navesti na svim prospektima i posudama.

Slova kojima se navodi ta veća zemljopisna cjelina ne smiju biti šira ni viša od slova kojima se navodi kontrolirana oznaka izvornosti.

Dodatne napomene

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*méthode ancestrale*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*primeur*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*doux*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*vendanges tardives*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Na vinima s oznakom „*primeur*” i na vinima s oznakom „*vendanges tardives*” obvezno mora biti navedena godina berbe.

Pjenušava vina i pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale”

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Svi postupci proizvodnje, od berbe grožđa sve do odvajanja kvasca ili uklanjanja taloga odvijaju se na zemljopisnom području.

Pjenušava vina proizvode se drugom fermentacijom u boci, a vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje devet mjeseci.

Pjenušava vina s oznakom „*méthode ancestrale*” proizvode se jednom fermentacijom. Ta fermentacija počinje u podrumu. Do druge fermentacije dolazi samo u boci, od djelomično fermentiranog mošta.

Vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje dva mjeseca.

Vina se pakiraju na zemljopisnom području s obzirom na postupak proizvodnje drugom fermentacijom koja se odvija u bocama.

Vina dobivena drugom fermentacijom u boci stavljaju se na tržište potrošačima nakon najmanje devet mjeseci čuvanja u bocama na talogu nakon punjenja u boce, a najranije 1. rujna godine koja slijedi nakon godine berbe.

Vina s oznakom „*méthode ancestrale*” stavljaju se na tržište potrošačima po isteku dvomjesečnog razdoblja čuvanja u bocama na talogu.

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives”

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vina koja imaju oznaku „vendanges tardives” dozrijevaju najranije do 15. svibnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe, od čega najmanje dva mjeseca u boci. Tako dugo razdoblje dozrijevanja pogoduje postizanju ravnoteže vina i razvoju njihove aromatske složenosti.

Pakiraju se u razgraničenom zemljopisnom području te se podvrgavaju sustavnim kontrolama svih serija na kraju razdoblja dozrijevanja. Cilj je proizvođača, s jedne strane, bolje sačuvati važna obilježja proizvoda koji dugo dozrijevaju te zahtijevaju stručno znanje i umijeće, a s druge strane, kontrolama koje se provode u regiji proizvodnje te koje zahtijevaju osobitu organoleptičku stručnost, osigurati i zaštititi kvalitetu i posebnost proizvoda, a time i ugled kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

Obavijest poduzećima koja 2021. namjeravaju u Europsku uniju uvoziti kontrolirane tvari koje oštećuju ozonski sloj ili ih iz Europske unije namjeravaju izvoziti te poduzećima koja te tvari 2021. namjeravaju proizvoditi ili uvoziti za neophodne laboratorijske i analitičke primjene

(2020/C 115/04)

1. Ova je Obavijest upućena poduzećima na koja se primjenjuje Uredba (EZ) br. 1005/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. rujna 2009. o tvarima koje oštećuju ozonski sloj ⁽¹⁾ (Uredba), a koja 2021. namjeravaju:

- (a) **uvoziti** u Europsku uniju **ili izvoziti** iz Europske unije tvari navedene u Prilogu I. Uredbi ili
- (b) proizvoditi ili uvoziti te tvari za neophodne laboratorijske i analitičke primjene u Europskoj uniji.

Poduzeća trebaju imati na umu da bi povlačenje Ujedinjene Kraljevine Velike Britanije i Sjeverne Irske („Ujedinjena Kraljevina”) iz Europske unije moglo utjecati na to hoće li se, i u kojoj mjeri, ta uredba primjenjivati na njih 2021.

Sporazumom o povlačenju predviđa se prijelazno razdoblje tijekom kojeg se Uredba (EZ) br. 1005/2009 primjenjuje na Ujedinjenu Kraljevinu i u njoj u skladu s tim sporazumom. To razdoblje završit će 31. prosinca 2020. osim ako Zajednički odbor osnovan Sporazumom o povlačenju donese prije 1. srpnja 2020. odluku o produljenju prijelaznog razdoblja za najviše godinu dana ili dvije godine.

Nakon prijelaznog razdoblja Uredba (EZ) br. 1005/2009 više se neće primjenjivati na Veliku Britaniju i u Velikoj Britaniji. Međutim, nastavit će se primjenjivati na Sjevernu Irsku i u Sjevernoj Irskoj u skladu s Protokolom o Irskoj/Sjevernoj Irskoj koji je uključen u Sporazum o povlačenju i Političkom izjavom o budućem odnosu Ujedinjene Kraljevine i Europske unije.

2. Primjenjuje se na sljedeće skupine tvari:

Skupina I.:	CFC 11, 12, 113, 114 ili 115
Skupina II.:	ostali potpuno halogenirani klorofluorouglijci
Skupina III.:	halon 1211, 1301 ili 2402
Skupina IV.:	ugljikov tetraklorid
Skupina V.:	1,1,1-trikloretan
Skupina VI.:	metil bromid
Skupina VII.:	bromofluorougjikovodici
Skupina VIII.:	klorofluorougjikovodici
Skupina IX.:	bromklormetan.

3. Za sav uvoz ili izvoz kontroliranih tvari ⁽²⁾ potrebno je ishoditi dozvolu Komisije, osim u slučajevima provoza, privremenog smještaja, carinskog skladištenja ili postupka slobodne zone iz Uredbe (EZ) br. 450/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽³⁾ koji ne traju dulje od 45 dana. Za svaku proizvodnju kontroliranih tvari za neophodne laboratorijske i analitičke primjene potrebno je ishoditi prethodno odobrenje.

⁽¹⁾ SL L 286, 31.10.2009., str. 1.

⁽²⁾ Dopušten je samo uvoz ili izvoz izuzet od opće zabrane uvoza ili izvoza u skladu s člancima 15. i 17.

⁽³⁾ SL L 145, 4.6.2008., str. 1.

4. Osim toga, sljedeće aktivnosti podliježu količinskim ograničenjima:
 - (a) proizvodnja i uvoz za laboratorijske i analitičke primjene;
 - (b) uvoz radi stavljanja u slobodni promet u Europskoj uniji za kritične uporabe (haloni);
 - (c) uvoz radi stavljanja u slobodni promet u Europskoj uniji za uporabu tih tvari kao sirovina;
 - (d) uvoz radi stavljanja u slobodni promet u Europskoj uniji za uporabu tih tvari kao procesnih agensa.Komisija dodjeljuje kvote za (a), (b), (c) i (d). Kvote se određuju na temelju zahtjeva za odobrenje kvote i:
 - u skladu s člankom 10. stavkom 6. Uredbe i Uredbe Komisije (EU) br. 537/2011 ⁽⁴⁾ za slučaj a),
 - u skladu s člankom 16. Uredbe za slučajeve (b), (c) i (d).

Aktivnosti navedene u stavku 4.

5. Sva poduzeća koja 2021. namjeravaju uvoziti ili proizvoditi kontrolirane tvari za neophodne laboratorijske i analitičke primjene ili uvoziti kontrolirane tvari za kritične uporabe (haloni) kao sirovine ili kao procesne agense dužna su pridržavati se postupka opisanog u stavcima od 6. do 9.
6. Poduzeća koja još nisu prijavljena u sustav za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) moraju se prijaviti u sustav do **19. svibnja 2020.**
7. Poduzeće je dužno ispuniti i poslati *obrazac zahtjeva za odobrenje kvote* koji je dostupan u elektroničkom obliku u sustavu za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj.
Obrazac zahtjeva za odobrenje kvote bit će dostupan u elektroničkom obliku od **19. svibnja 2020.** u sustavu za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj.
8. Komisija će valjanima smatrati samo propisno popunjene *obrasce zahtjeva za odobrenje kvote* bez pogrešaka zaprimljene do **19. lipnja 2020.**
Poduzeća se pozivaju da *zahtjeve za odobrenje kvote* podnesu što je prije moguće te dovoljno vremena prije isteka roka kako bi ih po potrebi mogla ispraviti i ponovno podnijeti.
9. Samim podnošenjem *zahtjeva za odobrenje kvote* ne ostvaruju se nikakva prava na uvoz ili proizvodnju kontroliranih tvari za neophodne laboratorijske i analitičke primjene ili uvoz kontroliranih tvari za kritične uporabe (haloni), kao sirovina ili kao procesnih agensa. Poduzeća su dužna prije početka uvoza ili proizvodnje 2021. podnijeti zahtjev za izdavanje dozvole putem *obrasca zahtjeva za izdavanje dozvole* koji je dostupan u elektroničkom obliku u sustavu za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj.

Uvoz za namjene koje nisu navedene u stavku 4. i izvoz

10. Sva poduzeća koja 2021. namjeravaju izvoziti kontrolirane tvari ili uvoziti kontrolirane tvari za primjene koje nisu navedene u stavku 4. dužna su pridržavati se postupka opisanog u stavcima 11. i 12.
11. Poduzeća koja još nisu prijavljena u sustav za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj moraju to učiniti što prije.
12. Poduzeća su prije početka uvoza za primjene koje nisu navedene u stavku 4. ili izvoza 2021. dužna podnijeti zahtjev za izdavanje dozvole putem *obrasca zahtjeva za izdavanje dozvole* koji je dostupan u elektroničkom obliku u sustavu za izdavanje dozvola za tvari koje oštećuju ozonski sloj.

⁽⁴⁾ SL L 147, 2.6.2011., str. 4.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 115/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„BERTHOUD”

EU br.: TSG-FR-02466 – 15.11.2019.

„Francuska”

1. Naziv koje je potrebno upisati u registar

„Berthoud”

2. Vrsta proizvoda

Razred 2.21. Gotovi obroci

3. Razlozi za registraciju

3.1. Riječ je o proizvodu

koji je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava koji odgovaraju tradicionalnom postupku za taj proizvod ili prehrambeni proizvod,

koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se tradicionalno bazira na topljenom siru ZOI „Abondance”.

3.2. Riječ je o nazivu

koji se tradicionalno upotrebljava za označivanje posebnog proizvoda,

„Berthoud” je tradicionalno jelo koje je nastalo i dobilo taj naziv još početkom 20. stoljeća. Naziv potječe od obiteljskog prezimena raširenog u Chablaisu (područje na sjeveru departmana Haute-Savoie).

kojim se opisuju tradicionalna svojstva ili posebna svojstva proizvoda.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov poseban karakter (članak 7. stavak 2. uredbe)

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se bazira na topljenom siru ZOI „Abondance”.

Prezentacija

Proizvod se poslužuje u porculanskoj zdjelici *assiette à Berthoud*, u kojoj se i peče.

Toplo jelo je rastopljene teksture, a korica koja nastaje tijekom pečenja zlatnožute je do smeđe boje.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

„Berthoud” je poseban zbog sljedećih značajki:

1. Osnovni sastojak jela

- sir „Abondance”: sir od punomasnog kravljeg mlijeka, čiji naziv potječe od doline Abondance i sela istog naziva. Sir „Abondance” nakon stoljećâ proizvodnje priznat je kao zaštićena oznaka izvornosti te se i dalje proizvodi isključivo u planinama departmana Haute-Savoie.

Zahvaljujući prešanoj polukuhanoj pasti sira „Abondance” „Berthoud” je nakon pečenja rastopljen i kremaste teksture.

2. Ostali posebni sastojci jela

- vino „Vin de Savoie” ili „Savoie”: bijelo vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u departmanima Savoie i Haute-Savoie u Francuskoj

- „Madeira”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno na portugalskom otočju Madeiri

ILI

- „Porto”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u regiji Alto Douro u Portugalu

- češnjaci: njima se natrlja dno zdjelice za „Berthoud”

- muškadni oraščić: tijekom pripreme jela može se dodati prstohvat muškarnog oraščića

- papar

3. Pojedinačna posuda za posebnu teksturu

„Berthoud” se poslužuje u pojedinačnoj posudi. To je jelo koje se mora jesti vruće i brzo jer se tekstura tijekom konzumacije mijenja te jelo hlađenjem postaje sve vlaknastije i elastičnije. Zahvaljujući pojedinačnom posluživanju „Berthoud” se može jesti brže nego zajedničko jelo.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., a koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. uredbe)

Sastojci (za jednu osobu)

Obvezni sastojci:

- sir ZOI „Abondance” (bez kore): najmanje 180 g

- vino ZOI „Vin de Savoie”: od 3 cl do 4 cl

- ZOI „Madeira” ili ZOI „Porto”: od 1 cl do 2 cl

- češnjak: dovoljna količina da se sve unutarnje stijenke posude natrljaju češnjevima češnjaka

- papar

Neobvezni sastojak:

- muškadni oraščić: prstohvat

Pri pripremi jela „Berthoud” ne smije se dodati nijedan drugi sastojak osim navedenih sastojaka.

Ako se jelu dodaju drugi sastojci, moraju se poslužiti kao prilog.

Metoda proizvodnje

Metoda proizvodnje jest ona iz tradicionalnog recepta za „Berthoud”.

Najprije je potrebno dno zdjelice za „Berthoud” natrljati češnjevima češnjaka.

Posuda mora biti izrađena od porculana i razmjerno debelih stijenki kako bi se očuvala toplina.

Mora biti promjera od 12 do 15 cm i visine od 2,5 do 4,5 cm, s dnom debljine najmanje 0,7 cm.

Te dimenzije omogućuju homogeniziranje upotrijebljene količine sira „Abondance”, omogućuju da tekstura jela bude rastopljena i kremasta iznutra, a zapečena izvana te ograničavaju gubitak topline.

Kora sira „Abondance” mora se odstraniti, a sir zatim narezati na tanke trake ili naribati u količini od najmanje 180 g po osobi te staviti u zdjelicu za „Berthoud”.

Potom ga treba poškopiti vinima „Vin de Savoie” i „Madeira” ili „Porto”.

Ovisno o sklonostima kuhara, može se dodati i prstohvat muškarnog oraščića.

Na kraju jelo treba popapriti, staviti ga u klasičnu pećnicu na temperaturu od 180 do 200 stupnjeva te zapeći od 8 do 15 minuta kako bi se sir rastopio, a korica dobila zlatnožutu boju.

Jelo se poslužuje odmah i ne smije se podgrijavati.

Zabranjena je upotreba mikrovalne pećnice.

Posebne značajke pripreme jela

- Upotreba sira „Abondance”: kako bi njegove arome tijekom pečenja najbolje došle do izražaja „Abondance” se nakon odstranjivanja kore mora narezati na tanke trake ili naribati. U posudu se nikad ne stavlja u komadu.
- Vrijeme pečenja: za razliku od drugih jela na bazi sira „Berthoud” se peče razmjerno kratko jer je dovoljno od 8 do 15 minuta da bi se dobila zlatnožuta korica.

Posebna pravila za označivanje

Osim naziva „Berthoud”, svaki subjekt u pripremi hrane na svoje jelovnike stavlja, u istom vidnom polju, EU-ov logotip za ZTS.

Navod „Zajamčeno tradicionalni specijalitet” ili odgovarajuća kratica „ZTS” također se mogu pojaviti na jelovnicima ispred ili iza naziva „Berthoud”, bez drugih navoda među njima.

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. uredbe)

Tradicionalna svojstva jela „Berthoud” proizlaze iz višestoljetne upotrebe sira „Abondance” (ZOI od 1996.) kao glavnog sastojka (i jedinog sira) te bijelog vina i lokalnih proizvoda iz područja Chablais (koje se nalazi na sjeveru departmana Haute-Savoie, na švicarskoj granici).

U tom se jelu upotrebljavaju upravo ti sastojci zbog prisutnosti, dostupnosti i prvenstva tih proizvoda pred drugima u regiji podrijetla „Berthoud”. Sir „Abondance” simbol je te regije (počeo se proizvoditi u 12. stoljeću). Kad je riječ o bijelom vinu, ono je već dugo glavni vinski proizvod u području Chablais te nosi oznaku „Vin de Savoie”.

Osim toga, već se najmanje 30 godina upotrebljavaju ostali aromatski sastojci: „Porto” ili „Madeira” te češnjak.

Jelo „Berthoud” pojavilo se početkom 20. stoljeća u ugostiteljskom lokalnu *Cercle Républicain* u mjestu Concise (u općini Thonon-les-Bains), koji je držala obitelj Berthoud, podrijetlom iz općine Abondance u dolini Abondance.

Gosti su mogli konzumirati jelo od rastopljenog sira „Abondance” s češnjakom, bijelim vinom, paprom i muškarnim oraščićem, koje je zatim preuzelo ime obitelji koja ga je pripremala i postalo „Berthoud”.

Recept za „Berthoud” naveden je u radu Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes”, izdanje ATRA, 1978., str. 25.–26., iz kojeg je vidljivo da se taj naziv koristi više od 40 godina.

„Berthoud” se spominje u mnogim djelima 20. stoljeća, primjerice:

- u djelu „Le Fromage d'Abondance”, Laurent Chapeau, izdanje Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981., str. 10.,

- u djelima Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie”, izdavač Philippe Sers, 1982., str. 169.,
 - „La Savoie traditionnelle”, izdavač Curandera, 1987., str. 37.,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, izdavač Christine Bonneton, 1992., str. 21.
- u djelu Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques”, izdavač Charles Corlet, 1988., str. 32.–33.,
- u vodiču CNAC-a (Conseil national des arts culinaires) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes”, 1995., (str. 395. o siru „Abondance”),
- u djelu Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse”, 1992.,
- u djelu Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...”, izdavač Didier-Richard, 1997., str. 58.,
- u djelu udruge dijetetičara s francuskog govornog područja „Recettes régionales et menus équilibrés”, izdanje Solal, 1997., str. 13.

Postoji i papir za zamatanje poljoprivredne zadruge Fermiers Savoyards (koji se upotrebljavao do 1985.) u kojem se navode recepti za „Fondue savoyarde”, „Raclette” i „Berthoud”.

PRILOG

Glavni elementi koje je potrebno kontrolirati

Odredba u specifikaciji proizvoda	Metoda ocjenjivanja
Upotreba osnovnog sastojka jela, sira „Abondance”	— vizualna ili dokumentacijska
Usklađenost s popisom obveznih sastojaka jela	— vizualna ili dokumentacijska
Pojedinačni oblik zdjelice za „Berthoud”	— vizualna

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 115/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTEJ ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE
IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Piave”

EU br.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consorzio di tutela del formaggio „Piave” DOP (Udruženje za zaštitu sira Piave ZOI) s registriranim sjedištem na adresi Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesimaggiore (BL).

Članovi udruge su proizvođači sira „Piave” i ona je ovlaštena za podnošenje zahtjeva za izmjenu na temelju članka 13. stavka 1. Uredbe Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (treba navesti)

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena/izmjene

Opis proizvoda

Svojstva sira dodatno su precizirana. Izmjena se odnosi na posljednji stavak članka 2. (Svojstva proizvoda) i posljednji stavak točke 3.2. Jedinstvenog dokumenta.

(1) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sadašnji tekst glasi:

„Tekstura i izgled: bez rupa. U kategoriji *fresco* sir je bijel i gladak, a zrenjem se dobivaju kategorije *vecchio*, *vecchio selezione oro* i *vecchio riserva*, koje su slamnatožute boje te suše, grudičastije i rahlije teksture s tipičnim blagim ljuštenjem.”

Izmijenjeni tekst:

„Tekstura i izgled: sir kategorije *fresco* zatvoren je, kompaktna, svijetle boje i gladak, a zrenjem dobiva tamniju boju te sušu, grudičastiju i rahliju teksturu. U svim su kategorijama dopuštene manje rupe i manje nepravilnosti (ljuštenje), no zabranjene su rupe koje su izraženije i/ili nastale zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline.”

Cilj je predložene izmjene prikladnije definirati senzorni profil sira „Piave” ZOI koristeći termine koji su primjereniji i relevantniji za sektor mlijeka i mliječnih proizvoda. Definicija boje zrelijih sireva sada je proširena i ne uključuje samo slamnatožutu boju kako bi bolje odražavala tamniju i promjenjivu boju tih sireva. Ona ovisi o godišnjem dobu u kojem su sirevi proizvedeni, odnosno o biljkama kojima se krave tada hrane.

Kad je riječ o rupama, naglašava se da je sir „Piave” ZOI zatvoren sir koji povremeno može imati male rupe nastale mehanički ili na drugi način, bilo zbog različitih sustava prešanja ili zbog prisutnosti kolonija mikroorganizama koje proizvode plin u prirodnim starter kulturama. Naravno, treba izbjegavati stvaranje izraženih rupa, osobito zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline, jer je to znak neuobičajene i nekontrolirane fermentacije. Objasnjen je i pojam „ljuštenje”.

Te su izmjene potrebne jer u prijašnjem tekstu nije predviđena fleksibilnost u provjeri tih svojstava zbog čega neki sirevi ne bi mogli biti certificirani kao sir „Piave” iako imaju odgovarajuća svojstva.

Metoda proizvodnje

U stavku o proizvodnji sirovina u članku 5. Specifikacije proizvoda i točki 3.3. Jedinstvenog dokumenta preoblikovani su dijelovi o pasminama goveda i prehrani krava.

Sadašnji tekst glasi:

„Sve mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe iz područja iz članka 3. ovog dokumenta, od čega najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje i koje su posebno prikladne za planinska područja, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana* i *frisona italiana*.”

Izmijenjeni tekst:

„Sve mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe iz područja iz članka 3. ovog dokumenta. Najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje, vrlo otporne i prilagođene planinskim područjima, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* i njihovi križanci.”

Svrha je zatražene izmjene ponovno uvesti lokalnu pasminu *grigio alpina*, koja je bila izostavljena zbog slabije produktivnosti, ali je posljednjih godina ponovno dobila na popularnosti zbog iznimne otpornosti i prilagodljivosti brdovitom terenu. Krave pasmine *grigio alpina* srednje su veličine i otporne te imaju veliku sposobnost preživljavanja uz nedostatne izvore hrane i dobro razvijen nagon za pronalaženje hrane čak i na nepristupačnim pašnjacima. Dvojna namjena pasmine *grigio alpina*, koja se koristi i za proizvodnju mesa, te njezina prilagođenost planinskom terenu obilježja su zbog kojih se te pasmine sve više ponovno uvode na farme na planinskom području regije Belluno. Sir proizveden od mlijeka pasmine *grigio alpina* u potpunosti odgovara svojstvima sira „Piave”. Istaknuto je još jedno obilježje uzgoja goveda tipično za planinsko područje, a time i cijelo područje proizvodnje sira „Piave”, a to je često križanje navedenih pasmina. Povijesno gledano, poljoprivredna gospodarstva u planinskom području, koja nisu posebno prilagođena ciljanom genetskom odabiru, koristila su uobičajena potomstva stada.

Sadašnji tekst glasi:

„Obroci ne smiju uključivati sljedeću zabranjenu stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima,
- povrće, voće i uljanu repicu,
- ureu, urein fosfat, biuret.”

Izmijenjeni tekst:

„Obroci ne smiju uključivati sljedeću stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima,
- svježe povrće, voće i uljanu repicu koji se izravno unose,
- ureu, urein fosfat, biuret.”

Svrha je uvedene izmjene objasniti da su povrće, voće i uljana repica zabranjeni kao stočna hrana samo ako se unose izravno u svježem obliku jer njihov udio vlage može rezultirati neželjenom fermentacijom koja uzrokuje promjene u senzornom profilu mlijeka. Međutim, taj se problem ne pojavljuje ako se ta hrana koristi u obroku u suhom ili koncentriranom obliku i stoga nema potrebe za zabranom takve stočne hrane u prehrani krava.

Riječju „zabranjeno” ponovno se izražava značenje pojma „ne smije sadržavati” te je ona stoga uklonjena.

Članak 5. *Skladištenje, prikupljanje i prijevoz*

Ažurirana je metoda prikupljanja mlijeka.

Sadašnji tekst glasi:

„Mlijeko se prikuplja iz dvije ili četiri mužnje, a od prve mužnje do obrade smiju proteći najviše 72 sata.”

Izmijenjeni tekst:

„Mlijeko se prikuplja u razdoblju od najviše tri uzastopna dana.”

Svrha izmjene je napuštanje ideje o dvije ili četiri mužnje, što se smatra tradicionalnim mužnjom, tj. dva puta dnevno. Uvođenjem automatizirane mužnje omogućeno je povećanje broja uzastopnih mužnji tijekom dana. Znanstveno gledano, uporaba uređaja za automatsku mužnju ne utječe na svojstva mlijeka, dapače, njegov je sastav u pogledu masnoća i udjela proteina statistički usporediv sa sastavom mlijeka dobivenog tradicionalnom metodom mužnje. Uporaba tih uređaja zapravo poboljšava zdravlje krava jer se tako uklanja stres koji uzrokuje činjenica da ih se u razdoblju laktacije muze svega dvaput dnevno. Mogućnošću mužnje većih količina mlijeka više od dva puta dnevno ujedno se smanjuje stres za vimena i sise, poboljšava mikrobiološka kvaliteta mlijeka te smanjuje pojava mastitisa. Usto se poboljšavaju reološke značajke mlijeka koje su mjerilo jačine grušanja, tj. koliko brzo mlijeko reagira na enzimski učinak sirila i kako se odupire mehaničkom djelovanju „lire” koja se koristi za razdvajanje.

Kad je riječ o vremenu prikupljanja/obrade mlijeka, izmjena je uvedena zato što današnji uređaji za mužnju i hlađenje te uvjeti skladištenja mlijeka na gospodarstvu jamče optimalne higijenske standarde proizvoda i održavaju značajke mlijeka više dana nego prije, što znači da više nije potrebno ograničiti vremenski rok za prikupljanje i obradu. Sve je to potkrijepljeno testovima obrade i mikrobiološkim nalazima koji pokazuju da je mlijeko pogodno za preradu više od tri dana nakon mužnje.

Ta bi izmjena trebala zadovoljiti potrebe malih uzgajivača koji se često, posebno zimi, u tipičnim planinskim uvjetima moraju nositi s nepogodnim uvjetima na cesti.

Termička obrada

Metoda termičke obrade usklađena je sa stvarnim mogućnostima proizvodnje.

Sadašnji tekst glasi:

„Pasterizacija mlijeka na 72 °C +/- 2 °C u trajanju od 16 sekundi postiže negativnu reakciju na test fosfataze.”

Izmijenjeni tekst:

„Termička obrada

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” ZOI može se pasterizirati.”

Izmjena tog stavka opravdana je činjenicom da se parametri postupka mogu razlikovati ovisno o vrsti uređaja koji se upotrebljava. Stoga je potrebno predvidjeti i uređaje koji daju isti rezultat uz različito vrijeme i temperature (npr. cjevasti pasterizatori u usporedbi s pločastim pasterizatorima). Stoga se faza pasterizacije ne mijenja, ali se iz prethodno navedenih razloga ne navode fiksne referentne vrijednosti jer su određene u definiciji same pasterizacije i uređene posebnim zakonodavstvom.

Izmjena ispunjava i zahtjeve većeg broja poduzetnika iz područja Belluno, primjerice planinska gospodarstva ili male planinske mljekare koje nemaju mogućnost pasteriziranja. Tom će se izmjenom omogućiti upotreba sirovog mlijeka u skladu s tradicijom.

Proizvodnja sira

Bolje su definirani određeni tehnološki parametri proizvodnje sira.

Sadašnji tekst:

„Kuhanje na temperaturi 44 °C–47 °C i miješanje – ostavljanje da odstoji u ukupnom trajanju 1,5–2 sata”

Izmijenjeni tekst:

„Kuhanje na temperaturi od 44 °C–47 °C”

Tom će se izmjenom omogućiti da se vrijeme obrade prilagodi vrsti uređaja koji se upotrebljava. Faze mogu varirati ovisno o vrsti i kapacitetu bačvi. S vremenom je ustanovljeno da se određivanjem najkraćeg i najduljeg trajanja ograničava raspon proizvodnih sustava koji bi se mogli upotrebljavati.

Brisanje riječi „miješanje – ostavljanje da odstoji” opravdano je jer je ta faza sastavni dio proizvodne tehnologije kuhanih sireva i nije je potrebno odrediti jer to samo pridonosi nejasnoći teksta.

Soljenje

Sadašnji tekst:

„Soljenje se vrši uranjanjem u salamuru tijekom najmanje 48 sati.”

Izmijenjeni tekst:

„Soljenje se vrši uranjanjem u salamuru.”

S vremenom je ustanovljeno da je određivanje najkraćeg trajanja namakanja u salamuri vrlo ograničavajuće jer ne dopušta prilagodbu te faze različitim proizvodnim situacijama. Naime, metode i trajanje soljenja variraju ovisno o različitim vrstama salamure, koje se razlikuju u pogledu obujma, metode protoka vode, temperature, načina uranjanja, postupaka čišćenja salamure itd. Zbog tih se razlika postižu različiti stupnjevi učinkovitosti u smislu prodora soli u sir. Stoga se smatra primjerenim izostaviti najkraće potrebno vrijeme uranjanja u salamuru.

Izostavljanjem tog zahtjeva odgovara se na proizvodne potrebe malih poduzetnika, koji su ukazali na njegova ograničenja jer ne raspolažu automatiziranim uređajima ni osobljem nužnima za pravilno provođenje te faze. Međutim, ispravan stupanj soljenja zajamčen je senzornim profilom sira „Piave” ZOI.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Piave”

EU br.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv ZOI-ja ili ZOZP-a

„Piave”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Piave” je tvrd, zreo sir od kravljeg mlijeka, kuhane prešane teksture i cilindričnog oblika.

Sir se stavlja na tržište u sljedećim kategorijama:

Fresco (svježi): zrenje u trajanju između 20 i 60 dana; promjer 320 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano (srednje zreo): zrenje u trajanju između 60 i 180 dana; promjer 310 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio (zreo): zrenje u trajanju od više od 6 mjeseci; promjer 290 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione oro (zreo – „selezione oro”): zrenje u trajanju više od 12 mjeseci promjer 280 mm ± 20 mm; visina ruba 75 mm ± 20 mm; masa 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio riserva (zreo – „riserva”): zrenje u trajanju više od 18 mjeseci promjer 275 mm ± 20 mm; visina ruba 70 mm ± 20 mm; masa 5,5 kg ± 1 kg.

Sir „Piave” ima sljedeća svojstva:

Udio masnoća: *fresco* 33 % ± 4 %, *mezzano* 34 % ± 4 %, *vecchio* > 35 %.

Udio bjelančevina: *fresco* 24 % ± 4 %, *mezzano* 25 % ± 4 %, *vecchio* > 26 %.

— Okus: u početku ima sladak, mliječni okus, posebno u kategoriji *fresco*, ali taj je okus zamjetan i u kategoriji *mezzano*. Sa zrenjem okus sira postaje jači, intenzivniji i puniji, a kod zrelijih sireva postaje blago pikantan.

— Kora: uočljiva, meka i svijetle boje u kategoriji *fresco* te sve deblja i tvrđa kod zrelijih sireva, sve dok ne postane tvrda i znatno tamnija u kategorijama *vecchio*, *vecchio selezione oro* i *vecchio riserva*.

— Tekstura i izgled: sir kategorije *fresco* zatvoren je, kompaktan, svijetložute boje i gladak, a zrenjem dobiva tamniju boju te sušu, grudicašiju i rahliju teksturu. Kod svih su kategorija dopuštene manje rupe i manje nepravilnosti (ljuštenje), no zabranjene su rupe koje su izraženije i/ili nastale zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Prehrana mliječnih krava mora biti u skladu sa sljedećim uvjetima:

najmanje 70 % krmiva i 50 % suhe tvari mora se proizvoditi u području proizvodnje iz točke 4., u cijelosti u planinskim područjima.

Obroci ne smiju uključivati sljedeću stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima;
- svježe povrće, voće i uljanu repicu koji se unose izravno;
- ureu, urein fosfat, biuret.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe isključivo iz regije Belluno, od čega najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* i njihovi križanci.

Ostale sirovine koje se upotrebljavaju moraju usto biti u skladu s kriterijima poštovanja lokalne tradicije. Upotrebljavaju se posebna starter kultura i starter kultura od sirutke koje su proizvedene lokalno od mlijeka iz regije Belluno i prerađene sirutke koja sadržava kulture autohtonih sojeva.

Kiselost starter kulture iznosi $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Kiselost starter kulture od sirutke iznosi $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Cijeli postupak proizvodnje (proizvodnja mlijeka, titracija, termička obrada, uvođenje kultura, grušanje, lijevanje/oblikovanje, prešanje, utiskivanje, ostavljanje da sir odstoji prije zrenja, soljenje i zrenje) mora se odvijati unutar područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Naziv proizvoda („Piave”) tiska se okomito po cijelom rubu, a natpis se naizmjenično okreće prvo u jednom, pa u drugom smjeru (visina $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Na svakom kolutu sira mora biti navedena proizvodna serija s danom, mjesecom i godinom proizvodnje. Oznaka serije mora biti otisnuta na rubu ili na jednoj strani koluta.

Na drugu stranu koluta stavlja se oznaka sa sljedećim tekstom:

— „Piave” Denominazione d'Origine Protetta (zaštićena oznaka izvornosti),

— *fresco*, *mezzano* ili *vecchio* (*vecchio selezione oro – vecchio riserva*),

— žig ili naziv proizvođača.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Piave” obuhvaća područje regije Belluno.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Regija Belluno u cijelosti se nalazi u planinskom području i njezine su zemljopisne granice planinski lanci koji razdvajaju područje Belluno od regije Furlanija – Julijska krajina na istoku, visoravni Veneto na kojoj se nalaze pokrajine Treviso i Vicenza na jugu, regije Trentino – Alto Adige na zapadu i Austrije na sjeveru. Rijeka Piave izvire u planini Monte Peralba u dolini Val Visdende na području Comelico u najsjevernijem dijelu regije Belluno, kroz koju protječe od sjevera prema jugu i jugoistoku.

Zbog planinskih lanaca i njihova položaja, posebno Dolomita na sjeverozapadu i podnožja Alpi na jugoistoku, te rijeke Piave, koja cijelim svojim tokom prolazi kroz to područje, nastaje poseban okoliš koji se razlikuje od onoga u susjednim područjima, s vrlo visokom prosječnom razinom godišnjih padalina i najnižim prosječnim godišnjim temperaturama koje su obično niže nego u susjednim područjima. Te posebne okolišne značajke, odnosno temperatura i padaline, omogućuju rast tipičnih planinskih vrsta vegetacije. Regija Belluno nalazi se u dolomitskom području talijanskih Alpa, a u njoj su smještena dva važna parka: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (Nacionalni park Dolomiti Bellunesi) i Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezo (Regionalni park prirode Dolomiti Ampezzo).

Područje regije Belluno u potpunosti je planinsko. Zato što nema nizinskih i brdovitih područja te zbog nadmorske visine i nagiba terena, cijela se regija klasificira kao područje s težim uvjetima za uzgoj, no te iste značajke pridonose i njegovoj prikladnosti za proizvodnju mlijeka i sira. Regiju Belluno karakterizira velika površina za ispašu od oko 13 000 hektara, a površina od 4,38 hektara po životinji znatno je veća od prosjeka susjednih područja (0,67 hektara po životinji).

Sir „Piave” ima sljedeća svojstva:

— prepoznatljiv profil okusa tijekom različitih faza zrenja, uzrokovan postupcima proteolize i lipolize koji su rezultat dviju vrsta kultura i autohtonih mikroorganizama,

- čvrstoća zbog izostanka plinova u fermentaciji,
- mliječna aroma, jača kod mlađih sireva,
- okus koji postupno postaje intenzivan i pun te blago pikantan u kategorijama koje duže dozrijevaju, no nikad ne postaje pretjeran i stoga je uvijek prisutan kao jedinstven, uravnotežen i lako prepoznatljiv okus sira „Piave”.

Te su značajke kvalitete povezane s dva glavna čimbenika:

- a) mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju kremastije je i bogatije bjelančevinama od mlijeka u drugim područjima (čak i u drugim dijelovima regije Veneto).

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe isključivo iz regije Belluno, a njegov prosječni udio masnoće (3,93 %) i udio bjelančevina (3,35 %) veći su od udjela kod mlijeka proizvedenog u drugim regijama pokrajine Veneto (3,69 % za masnoće i 3,27 % za bjelančevine) te iznad nacionalnog prosjeka (3,7 % za masnoće i 3,28 % za bjelančevine).

- b) upotrebljava se tipična autohtona mliječna mikroflora.

Starter kultura i kultura od sirutke koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Piave” proizvode se lokalno od mlijeka i prerađene sirutke koja sadržav kulture autohtonih sojeva. Budući da se reproduciraju izravno na tom području, mikrobna flora koju proizvedu te prirodne kulture svojevrsni je mikrobiološki otisak tog zemljopisnog područja proizvodnje. Složene interakcije različitih organizama koje sadržavaju mogu se smatrati jednim od glavnih čimbenika za postizanje posebnih organoleptičkih svojstava sira „Piave”.

Organoleptička i nutritivna svojstva sira „Piave” proizlaze iz posebnih zemljopisnih, okolišnih i proizvodnih značajki planinskog područja u kojem se proizvodi.

Razlikovna svojstva mlijeka koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” s većim udjelom masnoća i bjelančevina rezultat su uzgoja u planinskim područjima.

Za planinska područja općenito, a posebno za regiju Belluno, karakteristična je proizvodnja malih količina mlijeka. Proizvodnja mlijeka po hektaru trajne površine za ispašu/pašnjaka u regiji Belluno (manje od 10 litara u usporedbi s prosjekom od 272 litre po hektaru ispaše u drugim regijama) i produktivnost po životinji (44 hektolitara godišnje u usporedbi s regionalnim prosjekom od 57 hektolitara) znatno su ispod prosječnih vrijednosti u drugim područjima. Gustoća životinja na ispaši također je mnogo niža u regiji Belluno nego u susjednim područjima i provincijama. Kao što je navedeno, trajna površina za ispašu/pašnjaka dostupna za stoku na području na kojem se proizvodi sir „Piave” (4,38 hektara po životinji) znatno je veća od površine u susjednim područjima i regionalnog prosjeka (0,67 hektara po životinji).

Dodatni je čimbenik činjenica da okolišni uvjeti, kao što su temperatura i prosječna količina padalina, koji se znatno razlikuju od susjednih područja, omogućuju rast tipičnih planinskih vrsta vegetacije koje osiguravaju određene aromatske komponente za mlijeko u regiji Belluno, a time i sireva „Piave”.

Svi ti čimbenici – proizvodnja malih količina mlijeka u tom području, velika površina za ispašu i dostatna opskrba krmnim biljem te dostupnost tipičnih planinskih vrsta vegetacije za hranu za životinje dovela je do pojave specifične ekološke niše i razvoja posebnih značajki koje obilježavaju kvalitetu mlijeka proizvedenog u regiji Belluno.

Ta posebna svojstva te upotreba dviju lokalno proizvedenih kultura (starter kulture i starter kulture od sirutke), glavni su čimbenici koji siru „Piave” daju posebna organoleptička svojstva.

Proizvodnja sira „Piave” u regiji Belluno prenosi se s generacije na generaciju. Datira s kraja 19. stoljeća, kada su osnovane prve rotirajuće mljekare u planinskim područjima Italije.

Prvi proizvodi označeni kao „Piave” – znamenita rijeka po kojoj je nazvan znamenit proizvod – datiraju iz 1960., kada je trećina od 10 tona mlijeka dnevno isporučeni mljekarskoj kooperativi Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina odvajana za proizvodnju sireva „Piave” i „Fior di Latte”.

Sir „Piave” dobio je naziv po rijeci istog imena koja protječe kroz cijelu regiju Belluno, od sjevera prema jugu i jugoistoku.

Taj je proizvod danas vrlo poznat i potrošači ga cijene, a od 1980-ih godina dobiva važne nacionalne nagrade za svoje posebne i tipične značajke, primjerice nagradu Spino d'Oro osvojio je 1986., 1992. i 1994. na 23., 26. i 27. sajmu sira Mostra delle Produzioni Casearie u Thieneu te na međunarodnim događanjima kao što su Olimpijske igre planinskog sira u Veroni 2005., kada je osvojio nagradu okusa Buonitalia za najbolji izvozni sir, zatim na sajmu „World Cheese Awards” u Dublinu gdje je osvojio prvu nagradu u kategoriji zrelog sira i na svjetskoj izložbi hrane u Moskvi 2007.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim stranicama: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” („Kvaliteta”) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” („Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”).

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR